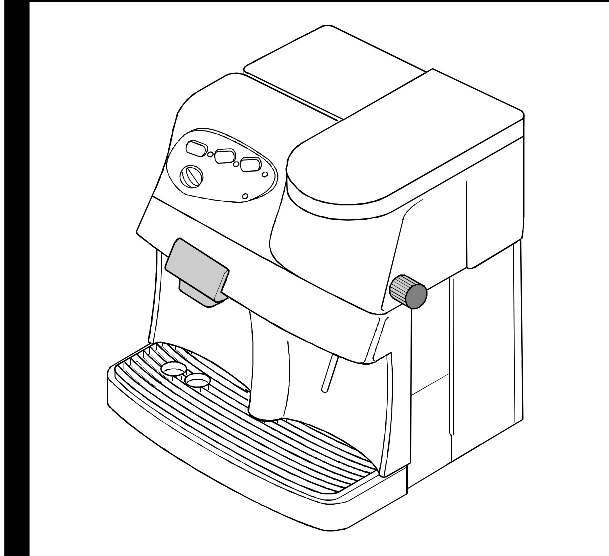
COD. 1.6.593.43.00 REV. 02 DEL 28/01/99

# TYPE SUP 018M



## ISTRUZIONI PER L'USO
## OPERATING INSTRUCTIONS
## INSTRUCTIONS D'EMPLOI
## DIENUNGSANLEITUNG
## INSTRUCCIONES DE USO
## INSTRUÇÕES PARA USO
## GEBRUIKSAANWIJZING

PER LA VOSTRA SICUREZZA LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO.
FOR YOUR SAFETY CAREFULLY READ THE OPERATING INSTRUCTIONS.
POUR VOTRE SÉCURITÉ, LISEZ SOIGNEUSEMENT LES INSTRUCTIONS D'EMPLOI.
FÜR IHRE SICHERHEIT LESEN SIE BITTE SORGFÄLTIG DIE BEDIENUNGSANLEITUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB SETZEN.
PARA SU SEGURIDAD, LÉALAS ATENTAMENTE.
PARA A SUA SEGURANÇA DEVE LER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.
LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING ZORGVULDIG VOORDAT U DE MACHINE GEBRUIKT.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY** CE

***Congratulazioni!***
*Ci congratuliamo con voi per l'acquisto di questa macchina per caffè espresso, di qualità superiore, e vi ringraziamo per la fiducia accordataci. Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che vi spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza. Se avete altre domande, rivolgetevi al rivenditore o direttamente alla nostra casa. Saremo lieti di darVi tutti i chiarimenti desiderati.*

***Congratulations!***
*Congratulations on choosing this top-quality espresso machine and many thanks you for you confidence in our products. Before operating the machine, we reccomend you read the following instructions thoroughly which explain how to use, clean and maintain the machine. For any other information, please contact the leader or our company directly. We will be glad to provide you with any explanations you may need.*

***Félicitations!***
*Nous vous felicitons de l'achat de cette machine pour café express de qialité superieure et Vous remencions pour Votre préférence. Avant de mettre la machine en marche, nous Vous recommandons de lire attentivement ces instructions d'emploi qui expliquent comment employer, nettoyer et conserver la machine en parfait état de functionnement. Si Vous avez des questions à poser, nous Vous prions de contacter le détaillant ou directement notre maison. Nous Vous donnerons avec plaisir toutes les informations nécessaires.*

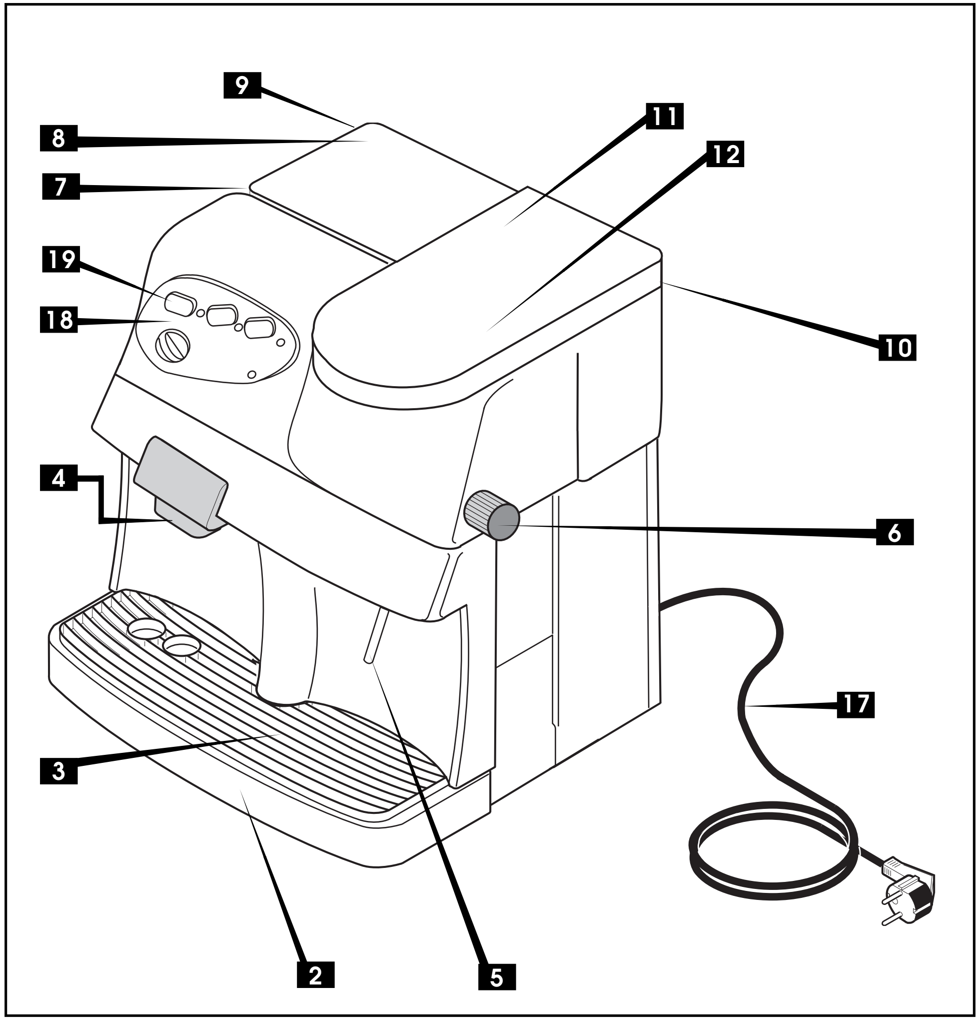
***Wir gratulieren*** *Jhnen Kauf dieser Espressomaschine höchster Qualität und danken Ihnen für Ihr Vertrauen. Vor der Inbetribnahme der Maschine empfehlen wir, diese Bedienung sanleitung sorgfaltig durchzulesen, die Anweisungen über den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege der Maschine gibt. Wenn Sie weitere Fragen haben, werden Sie sich bitte an den Handler oder direkt an uns. Wir werden Ihnen gerne alle notwendigen Erklärungen geben.*

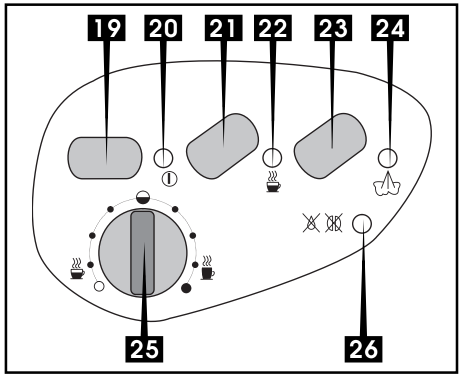
***Felicidades!***
*Congratulándonos con Ud por haber comprado esta máquina para café expreso, de calidad superior, Le agradecemos la confianza depositada en nuestros productos. Antes de poner en marcha el aparado Le aconsejamos lea atentamente las intrucciones de empleo que explican como utilizarla, limpiarla y mantenerla correctamente. En caso tenga más cuestiones, acuda al revendedor o directamente a nuestra casa. Será un placer darle las informaciones deseadas.*

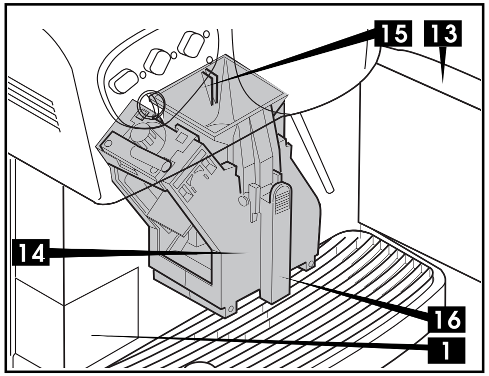
***Parabens!***
*Està do parabéns pela aquisiçao desta màquina de café espresso, de qualidade superior e agradecemos a confiança demonstrada. Antes de utilizar a màquina é aconselhàvel ler atentamente o manual de instruçoes na qual lhe explicamos como utilizà-la, limpiàla e mante-la perfeitas condiçoes. No caso de ter quaquer outras questoes é aconselhàvel contactar o revendedor ou directamente o fabricante. Estaremos ao v/dispor para todos os esclarecimentos desejados.*

***Gefeliciteerd!***
*Wij feliciteren u met het feit dat u dit espresso-apparaat van topkwaliteit gekocht heeft en wij danken u voor het in ons gestelde vertrouwen. Voordat u het apparaat in gebruik neemt adviseren wij u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen. In deze gebruiksaanwijzing wordt namelijk uitgelegd hoe u het apparaat het beste kunt gebruiken, schoonmaken en onderhouden zodat het apparaat lang meegaat.*

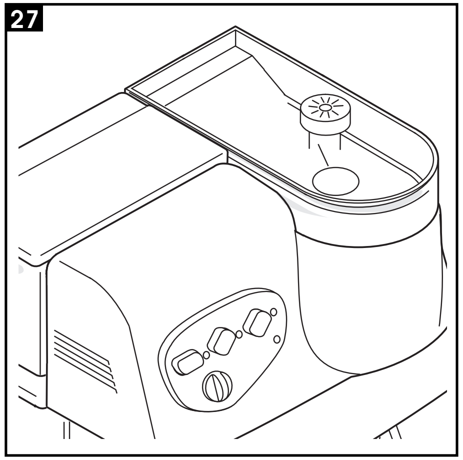


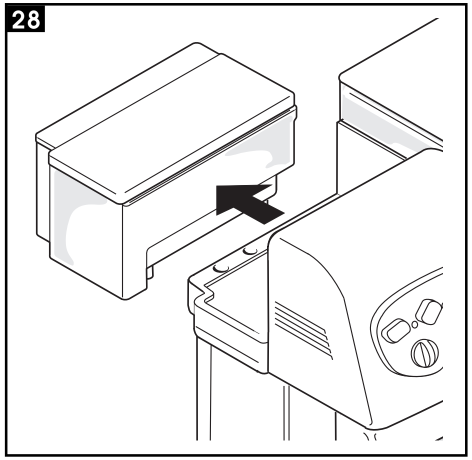


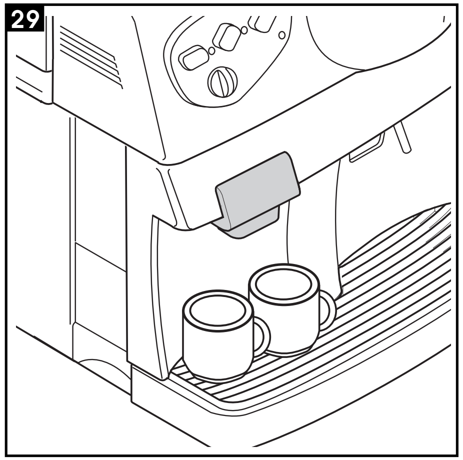



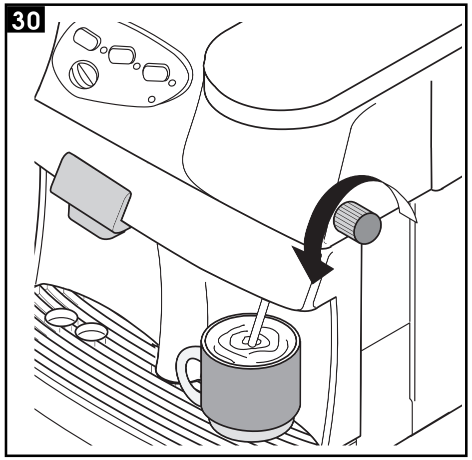



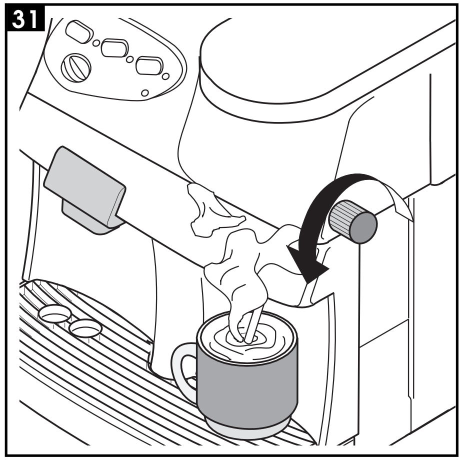
## 4

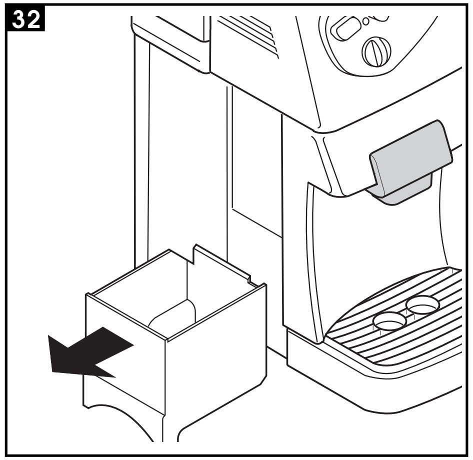
27


28


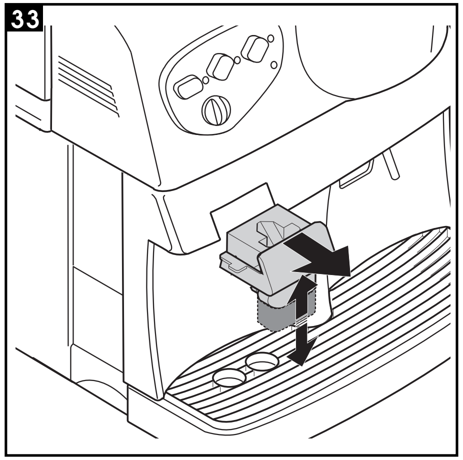
29


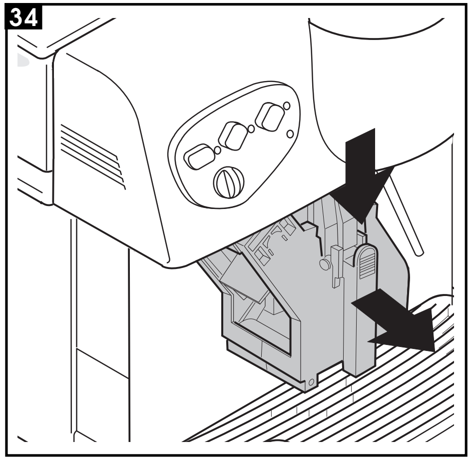
30


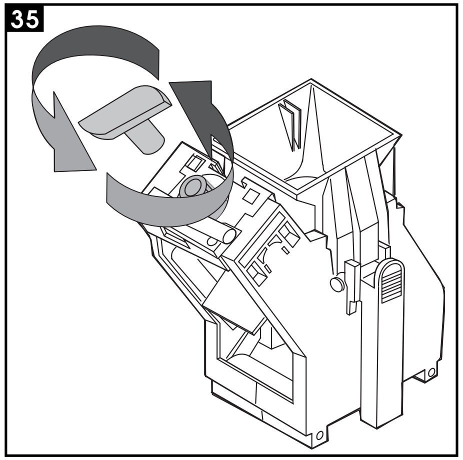
31


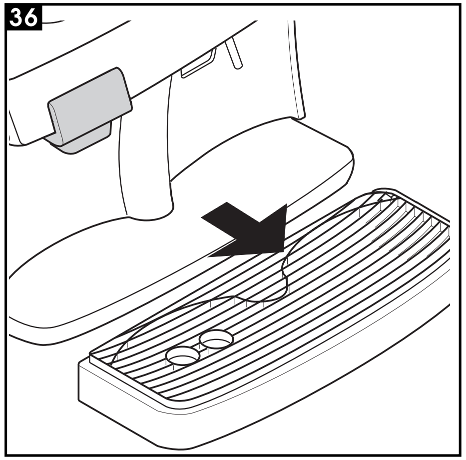
32


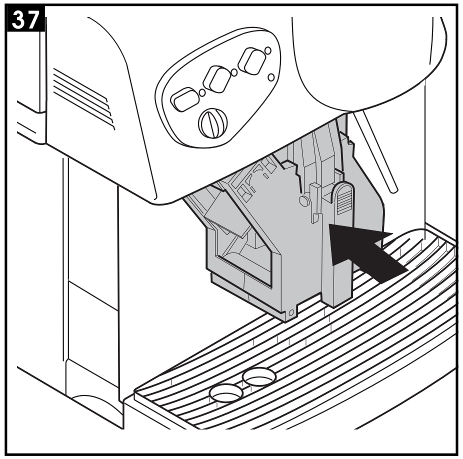
## 5

33


34


35


36


37


## Macchina per caffè completamente automatica

page 8

Gentile cliente
Questa macchina per caffè completamente automatica, permette di preparare ottimi caffè espresso utilizzando caffè in grani.
Come tutti gli elettrodomestici deve essere utilizzata con particolare prudenza per evitare lesioni alle persone o danni alla macchina.
Leggere perciò con cura le presenti istruzioni per l'uso prima della messa in funzione e attenersi alle prescrizioni relative alla sicurezza.

**Non utilizzare la macchina se non si conoscono adeguatamente le istruzioni per l'uso!**
**Attenzione!**
Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:
• impiego errato e non conforme agli scopi previsti;
• riparazioni non eseguite presso Centri di Assistenza Autorizzati;
• impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali.
**In questi casi viene a decadere la garanzia.**

## Superautomatic espresso machine

page 22

Dear Customer,
This superautomatic espresso machine offers you the possibility to brew espresso from either whole coffee beans.
As with all electrical appliances, special care and caution must be exercised when using this machine in order to prevent potential physical injury to persons or damage to the machine.
Before using the machine, thoroughly and carefully read the following instructions and always observe the safety precautions contained in this manual.

**Do not use the machine prior to reading and understanding the instructions in this manual!**
**Warning**
The manufacturer declines any responsibility for damages resulting from, but not limited to:
Improper use of the machine;
Unauthorized repairs or repairs carried out by unauthorized personnel;
Use of non-genuine spare parts and accessories.
**The abovementioned cases void the warranty.**

## Machine a cafe automatique

page 36

Chère cliente, cher client
Cette machine à espresso automatique vous permet de préparer des cafés espresso et allongé tout en utilisant du café en grains. En ce qui concerne tous les appareils électriques, on conseille d'utiliser même cette machine avec tout le soin requis afin de prévenir des blessures aux personnes et des damages à la machine. Veuillez étudier avec attention le présent mode d'emploi, avant la mise en service de l'appareil, et respecter les consignes de sécurité.
Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cette machine à espresso automatique!

**Attention!**
On n'est pas responsable des damages éventuels en cas de :
- utilisation non appropriée et non conforme aux buts prévus;
- réparations non exécutées dans les centres autorisés;
- Utilisation de pièces de rechange et d'accessoires non originaux.
**Dans ces cas-là, le produit n'est plus couvert par la garantie**

## Vollautomatische Kaffeemaschine

Seite 50

Verehrte Kundin, verehrter Kunde
Mit dieser vollautomatischen Kaffeemaschine kann Espresso, aus Bonnen-Kaffee zubereitet werden. Wie bei allen elektrischen Geräten wird auch bei dieser Kaffeemaschine zur Vermeidung von Verletzungen, Brand- oder Geräteschäden besondere Sorgfalt verlangt. Bitte studieren Sie die vorliegende Betriebsanleitung vor der Inbetriebnahme und beachten Sie die Sicherheitshinweise.
**Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen die Kaffeemaschine nicht benutzen.**



**Achtung!**
Wir haften nicht für Schäden:
• Bei falscher Bedienung und Zweckentfremdung des Gerätes;
• Bei unsachgemässen Reparaturen durch nicht autorisierte Service-Stellen;
• Bei Verwendung anderer als der Original-Ersatzteile oder Zubehörteile;
**In diesen Fällen entfällt jeglicher Garantieanspruch.**

## Máquina de café exprés completamente automática

Página 64

Apreciado Cliente
Esta máquina de café expré , completamente automática , está pensada para la preparación de café exprés corto o largo utilizando café en grano.
Como todos los electrodomésticos , también esta máquina debe ser utilizada con especial cuidado , con el fin de evitar lesiones a las personas ó a la máquina .
Antes de poner en funcionamiento la máquina de café es imprescindible leer atentamente las instrucciones de uso explicadas en el presente manual y observar las normas de seguridad indicadas .
**Si no conoce a fondo las instrucciones no debe utilizar la máquina ! .**

**Atención !**
No se asumen responsabilidades por los eventuales daños a la máquina , las personas ó bienes materiales en caso de:
Uso erróneo o inadecuado del aparato al previsto por el fabricante .
Reparaciones no realizadas por Personal Autorizado.
El uso de recambios o accesorios no originales
Cualquier modificación efectuada en el máquina

**En cualquiera de estos casos la garantía queda anulada .**

## Máquina de café completamente automática

Página 78

Caro cliente
Esta máquina de café, completamente automática, permite preparar seja um café expresso (tipo cimbalino), como também aquele mais alto ou cheio, com o café em grão. Tal como acontece com todos os electrodomésticos, esta máquina de café deve ser também usada com uma especial cautela, a fim de evitar lesões nas pessoas ou prejuízos na máquina. Antes de pôr a funcionar a máquina, aconselha-se a ler com atenção as presentes instruções utéis para a sua utilização, e de seguir as indicações relacionadas com a segurança.

**Quem não conhece a fundo as instruções para a sua utilização não deve usar a máquina!**
**ATENÇÃO!**
Não se assume a responsabilidade no caso de possíveis danos no caso de:
• Errada utilização e não em conformidade com os objectivos previstos;
• Reparações não realizadas nos centros de reparações autorizados;
• Utilização de peças de substituição e acessórios não originais;
**Nestes casos a garantia não tem validade.**

## Volautomatisch koffiezetapparaat

blz. 92

Geachte klant,
Met dit volautomatische koffiezetapparaat kunt u heerlijke espresso-koffie en koffie van ongemalen koffiebonen zetten. Zoals voor alle elektrische apparaten geldt is ook bij dit koffiezetapparaat bijzondere voorzichtigheid geboden om persoonlijk letsel en schade aan het apparaat te vermijden. Voordat u het apparaat in werking stelt moet u dan ook deze gebruiksaanwijzing aandachtig lezen en u stipt aan de veiligheidsvoorschriften houden.
**Diegenen die zich deze gebruiksaanwijzing niet volledig eigen gemaakt hebben mogen dit koffiezetapparaat niet gebruiken!**

**Let op!**
De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade als:
• het apparaat op de verkeerde manier bediend wordt of gebruikt wordt voor doeleinden waarvoor het apparaat niet bestemd is;
• er reparaties aan het apparaat verricht worden die niet door de officiële servicecentra verricht zijn;
• als er geen originele reserveonderdelen of accessoires gebruikt worden.
**In deze gevallen vervalt de garantie.**

## Impiego delle istruzioni per l'uso

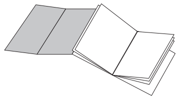
Per ulteriori informazioni o in caso di problemi non trattati sufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi ai Centri di Assistenza Autorizzati.

**Conservate con cura le istruzioni per l'uso e non dimenticate di consegnarle a chi eventualmente si servirà della macchina dopo di voi.**



Il triangolo d'avvertimento indica tutte le prescrizioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi scrupolosamente alle stesse; in caso contrario, vi è pericolo di lesioni gravi!

**B** Il riferimento a illustrazioni, parti della macchina ed organi di comando avviene mediante numeri o lettere, come ad es. il riferimento all'illustrazione B di questo paragrafo.



Troverete sulla prima pagina di copertina le illustrazioni relative al testo. Tenetela perciò aperta mentre leggete le istruzioni per l'uso.

## Indice





| | | |
|---|---|---|
| Tensione nominale | | Vedere targhetta dati posta sotto all'apparecchio |
| Potenza nominale | | Vedere targhetta dati posta sotto all'apparecchio |

**Caratteristiche dell'apparecchio:**

| | | |
|---|---|---|
| Macchina da caffè | – sistema riscaldante | caldaia |
| | – pompa | elettromagnetica a vibrazione |
| | – serbatoio acqua | capacità 1,7 litri |
| Macinacaffè | – sistema | a macine coniche |
| | – azionamento | motoriduttore, velocità a vuoto ca 900 g/min |
| | – grado di macinatura | regolabile |
| | – protezione antibloccaggio | automatica dopo 20 secondi |
| | – contenitore caffè in grani | capacità ca 350 g |
| Dimensioni (l x p x a) | | ca 337x 325 x 377 mm |
| Peso con accessori | | 8,5 kg |
| Lunghezza del cavo di alimentazione | | 1,2 m |
| Vano avvolgicavo | | sì |
| Elemento riscaldante | | caldaia in alluminio |
| Controllo della temperatura | | elettronico |
| Tempo di riscaldamento per caffè | | ca 2 minuti |
| Tempo di riscaldamento per vapore | | ca 3 minuti |
| Durata di erogazione del vapore | | illimitata |
| Protezione antisurriscaldamento | | mediante protettori termici |
| Espulsione dei fondi di caffè | | automatica |
| Quantità di caffè per tazza | | 0 – 250 cl. |
| Controllo acqua calda | | elettronico |
| Tubo acqua calda/vapore | | Fisso monodirezionale |
| Prelievo acqua calda/vapore | | regolabile mediante pomello |
| Tempo di preparazione | – espresso | ca 20 sec./tazzina |
| | – caffè lungo | ca 30 sec./tazza |
| | – acqua calda | ca 60 sec./tazza |
| | – latte | ca 60 – 90 sec./tazza |

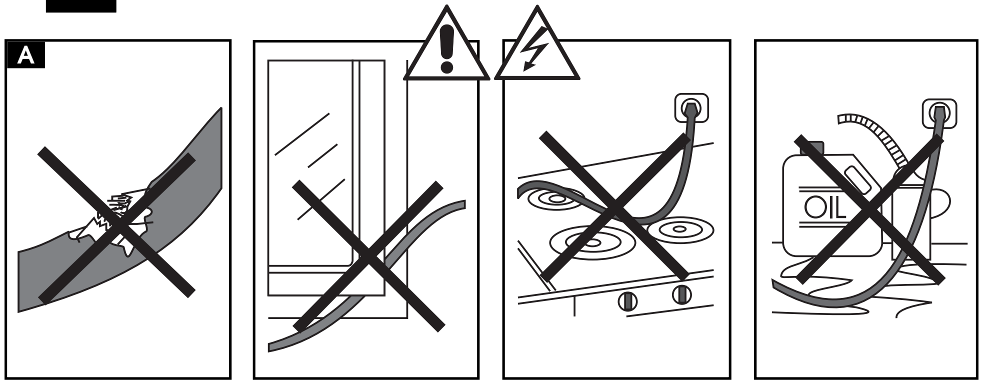
**Materiali impiegati:**

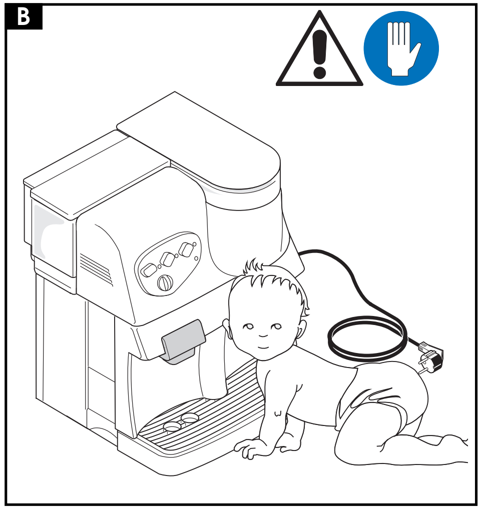
| | |
|---|---|
| Corpo della macchina | Materiale termoplastico |
| Serbatoio acqua, vasca raccogligocce | Materiale termoplastico |
| Cassetto raccoglifondi | Materiale termoplastico |
| Paese d'origine | Italia |
| Garanzia | Vedere certificato di garanzia allegato |

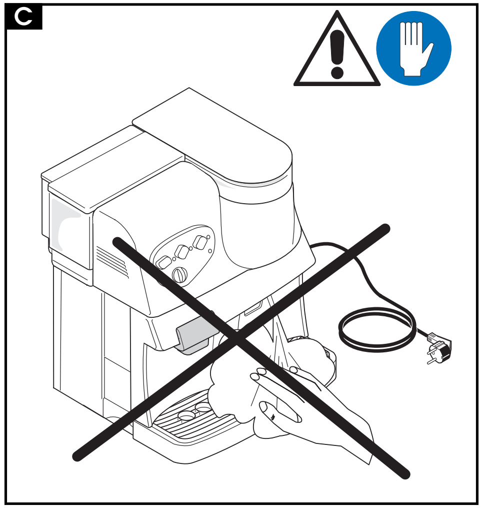
**Accessori** (compresi nel prezzo):

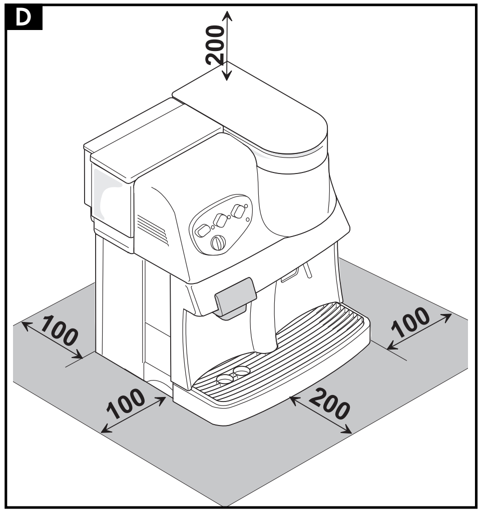
| |
|---|
| Chiave per gruppo erogatore |
| Pennello per la pulizia |

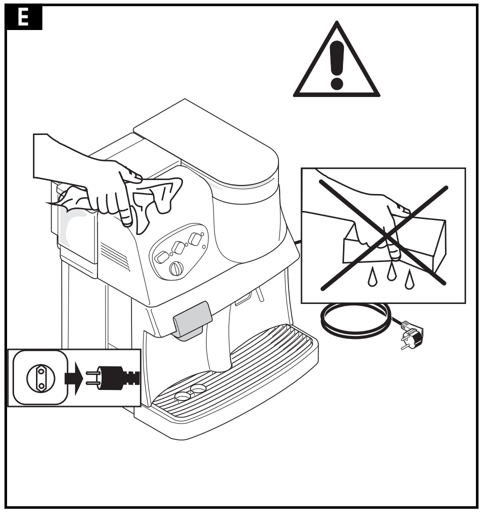
Con riserva di effettuare modifiche costruttive all'apparecchio dovute all'evoluzione tecnologica.






**Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: può generarsi un cortocircuito! Il vapore e l'acqua calda possono provocare ustioni.**
**Non dirigere mai il getto di vapore o acqua calda verso parti del corpo; manipolare con precauzione il tubo vapore/acqua calda: pericolo di ustioni!**

## Usare la macchina unicamente per l'impiego al quale è destinata

Questa macchina per caffè è destinata esclusivamente ad un impiego domestico. E' quindi vietato farne un uso diverso o apportare modifiche tecniche che possono essere causa di rischi!

## Avvertenze

L'apparecchio deve essere utilizzato solo da adulti e da persone preventivamente istruite al suo impiego.

## Alimentazione elettrica

Non toccare mai le parti sotto tensione! Possono provocare scariche elettriche e gravi lesioni. Collegare la macchina ad una presa di corrente di tensione adeguata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta posta sotto alla macchina.

## A Cavo di alimentazione

**In caso di danneggiamento far sostituire subito il cavo difettoso da un Centro di Assistenza Autorizzato poichè è necessario un utensile speciale.**
Non collocare il cavo in corrispondenza di spigoli o oggetti taglienti o molto caldi. Evitare di metterlo a contatto con olio. Non spostare la macchina tirandola per il cavo. Non scollegare mai la spina tirandola per il cavo o toccandola con le mani bagnate. Evitare che il cavo di alimentazione penda liberamente da tavoli o scaffali.

## B Protezione di altre persone

Accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con la macchina.
I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli apparecchi elettrici.

## Ubicazione

Collocare la macchina su un piano stabile dove non possa essere rovesciata. Non usare l'apparecchio all'aperto. Non posizionare la macchina su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carrozzeria possa essere danneggiata.

## C Pericolo di ustioni

Evitare di dirigere il getto di vapore o di acqua calda verso parti del corpo. Toccare con precauzione le parti molto calde come il tubo acqua calda/vapore.

## D Spazio necessario all'uso

Per il corretto e buon funzionamento dell'apparecchio si consiglia quanto segue:
Scegliere un piano di appoggio ben livellato.
Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, pulito e con la presa di corrente facilmente accessibile.
Prevedere una distanza minima dalle pareti dell'apparecchio come indicato in figura.

## E Pulizia

Prima di pulire la macchina è indispensabile disinserire l'interruttore generale e staccare la spina dalla presa di corrente. Aspettare quindi che la macchina si raffreddi. Non immergere mai la macchina nell'acqua! È severamente vietato smontare l'apparecchio o cercare di intervenire in qualsiasi modo all'interno dello stesso.

## Riparazione/Manutenzione

In caso di guasti, difetti o sospetto difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa di corrente. Non mettere mai in funzione l'apparecchio difettoso. Le riparazioni possono essere effettuate esclusivamente dai Centri di Assistenza Autorizzati. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da interventi di riparazione eseguiti in modo non corretto.

## Antincendio

In caso di incendio utilizzare estintori ad Anidride Carbonica ($CO_2$). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

1 Cassetto raccoglifondi

2 Vasca raccogligocce

3 Griglia appoggia-tazze

4 Erogatore caffè regolabile in altezza (rimovibile)

5 Tubo vapore/acqua calda

6 Rubinetto per vapore/acqua calda

7 Serbatoio acqua

8 Coperchio del serbatoio acqua

9 Valvola automatica del serbatoio acqua

10 Contenitore caffè in grani

11 Coperchio contenitore caffè in grani

12 Pomello di regolazione del grado di macinatura

13 Sportello di servizio

14 Gruppo erogatore

15 Tramoggia per caffè

16 Maniglia per montaggio e smontaggio del gruppo erogatore

17 Cavo di alimentazione

18 Pannello di comando con spie luminose

19 Interruttore generale

## Descrizione del pannello di comando

20 Spia interruttore generale

21 Tasto selezione caffè (1 o 2 tazze)

22 Spia di controllo della temperatura caffè
Spia accesa: temperatura corretta
Spia lampeggiante: temperatura insufficiente.
Se le spie temperatura caffè e vapore (**22** e **24**) lampeggiano contemporaneamente: temperatura-d'esercizio eccessiva: occorre caricare il circuito.

23 Tasto selezione vapore

24 Spia di controllo della temperatura vapore
Spia accesa: temperatura corretta
Spia lampeggiante: temperatura insufficiente

25 Pomello per la regolazione della quantità di caffè nella tazza

26 Spia di controllo mancanza acqua e caffè in grani.
Spia accesa: manca acqua o caffè in grani.
Riempire il serbatoio acqua o il contenitore caffè in grani. Dopo aver riempito il serbatoio acqua eseguire il caricamento del circuito (pag.14).
Spia lampeggiante: Cassetto raccoglifondi o gruppo erogatore o vasca raccogligocce non inserito correttamente o sportello di servizio aperto.



## Installazione

Conservare l'imballaggio originale per un eventuale futuro impiego. E' infatti il mezzo più adatto per una corretta protezione dagli urti durante il trasporto.

Prima di installare la macchina attenersi scrupolosamente alle **Norme di sicurezza** indicate a pag. 10-11.

## Allacciamento alla rete elettrica

**Attenzione:** la corrente elettrica può essere estremamente pericolosa! Attenersi pertanto scrupolosamente alle norme di sicurezza.

La macchina deve essere collegata ad una presa di corrente adeguata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dati posta sotto all'apparecchio.

Non usare mai cavi di alimentazione difettosi o danneggiati! Per la loro sostituzione rivolgersi esclusivamente ad un Centro di Assistenza Autorizzato poichè è necessario un utensile speciale!

Usare una prolunga soltanto dopo essersi accertati che sia in condizioni perfette, che abbia una sezione minima di 1mm$^2$ e che sia dotata di spina e presa tripolari.

## Messa in funzione e impiego

**Pericolo!**
**La corrente elettrica può essere estremamente pericolosa! Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: può generarsi un cortocircuito! Il vapore e l'acqua calda possono provocare ustioni! Non dirigere mai il getto di vapore o di acqua calda verso parti del corpo; manipolare con precauzione il tubo vapore/acqua calda: pericolo di ustioni! Per la vostra sicurezza e quella di terzi, attenetevi scrupolosamente alle prescrizioni di sicurezza riportate alle pagine 10-11.**

Non mettere mai in funzione la macchina senza acqua e/o senza caffè in grani.

Posizionare il coperchio del contenitore caffè (**11**) sul contenitore caffè (**10**). Conservare a portata di mano il pennello per la pulizia e la chiave per il gruppo.

Svolgere per la lunghezza necessaria il cavo di alimentazione (**17**), estraendolo dal lato posteriore della macchina.

27 Il contenitore di caffè in grani (**10**) è fissato mediante due viti. Togliere il coperchio (**11**), riempire il contenitore con caffè in grani (350 g. ca.) e quindi rimettere il coperchio. Regolare il grado di macinatura mediante il pomello (**12**), posizionandolo sulla posizione "8" della scala di regolazione. (**-2/+4**). La macchina esce già con un grado preimpostato.

Non introdurre mai nel contenitore sostanze diverse dal caffè in grani. Si potrebbero causare gravi danni all'apparecchio!

Estrarre il serbatoio acqua (**7**) dalla macchina e, dopo aver tolto il coperchio (**8**), riempirlo con acqua fredda (1,7 l circa). Una valvola sul fondo impedisce la fuoriuscita dell'acqua.

**Prima di inserire il serbatoio acqua nella macchina, controllare che il coperchio del contenitore caffè in grani sia inserito.**

28 Reinserire il serbatoio acqua munito del relativo coperchio nel suo alloggiamento. Esercitare una leggera pressione sul coperchio che consentirà l'apertura automatica della valvola.

Evitare di immettere nel serbatoio una quantità eccessiva di acqua.

Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca: acqua calda nonché altri liquidi, possono danneggiare il serbatoio. Non usare assolutamente acqua addizionata con anidride carbonica (gassata).

Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi prima che nel serbatoio vi sia acqua sufficente!

Inserire la spina nella presa e premere l'interruttore generale. La spia verde si accende; il circuito elettronico incorporato effettua automaticamente un'autodiagnosi. I rumori che si avvertono sono normali.

## Caricamento del circuito

30 Mettere una tazza o un recipiente sotto al tubo acqua calda/vapore (**5**) e aprire in senso antiorario il rubinetto (**6**). La pompa si avvia automaticamente. Attendere finché non esce un getto regolare di acqua e richiudere il rubinetto. Il circuito è cosi caricato.

**Importante:** Prima di procedere alla prima messa in funzione, in caso di prolungata inattività o se il serbatoio acqua è stato vuotato completamente, è consigliabile caricare il circuito. Questo vale anche se lampeggiano contemporaneamente le due spie di controllo della temperatura caffè e vapore (**22** e **24**).
La macchina è pronta per l'uso non appena la spia di controllo della temperatura caffè (**22**) rimane costantemente accesa.

## Spia di controllo della temperatura

All'accensione della macchina la spia di controllo della temperatura caffè (**22**) lampeggia fino al raggiungimento della giusta temperatura.
Dopo due minuti circa, la spia rimane accesa costantemente e la macchina è pronta per funzionare.

## Spia mancanza caffè in grani e mancanza acqua

Quando il contenitore caffè in grani è vuoto, la spia (**26**) si accende e il macinacaffè si arresta. Riempire il contenitore e riavviare il ciclo premendo il tasto (**21**). Anche in caso di mancanza di acqua, la spia di controllo si accende. In questo caso riempire con acqua il serbatoio e procedere al caricamento del circuito prima di erogare altro caffè.

## Macinatura

Se il caffè fuoriesce troppo velocemente (macinatura troppo grossa) oppure troppo lentamente (macinatura troppo fine) occorre regolare la macinatura.

Grado di macinatura consigliato: posizione "8"
Macinatura troppo grossa: correggere su un valore più basso (per es. 6-7)
Macinatura troppo fine: correggere su un valore più alto (per es. 9-10).

La regolazione del macinacaffè deve essere effettuata unicamente con il motore in funzione. Evitare se possibile le posizioni estreme (ad es. 1). Provare preferibilmente un'altra miscela di caffè, poiché non tutte sono adatte. La variazione del grado di macinatura si noterà soltanto dopo l'erogazione di tre o quattro caffè.

## Qualità del caffè

Accertarsi che il caffè sia fresco e utilizzare una miscela specifica per "caffè espresso". Conservare il caffè al fresco, in un contenitore chiuso ermeticamente.

## Qualità dell'acqua

Per la preparazione di un ottimo espresso, oltre alla miscela, alla macinatura e alla giusta temperatura dell'acqua, è determinante anche la qualità dell'acqua. Consigliamo perciò di impiegare acqua con un limitato contenuto



di calcare che, oltre a garantire il miglior gusto al caffè, protegge le parti interne dalla formazione di dannose incrostazioni.
Vuotare giornalmente il serbatoio acqua e riempirlo con acqua fresca.

**Non usare assolutamente acqua addizionata di anidride carbonica (gassata).**

## Tempo di funzionamento

La macchina può restare accesa per l'intera giornata. Tuttavia, in caso di inattività prolungata, consigliamo di spegnerla. Una volta riaccesa sarà pronta in meno di due minuti.

## Spegnimento della macchina

Spegnere la macchina soltanto quando è conclusa l'erogazione automatica del caffè.

## Preparazione

## Regolazione dell'erogatore

L'erogatore del caffè (**4**) è regolabile in altezza. In funzione delle tazze utilizzate, regolare la posizione per portarlo vicino al bordo della tazza: sarà così possibile personalizzare la caffettiera alle proprie esigenze.

## Regolazione della quantità di caffè per tazza

Regolare la quantità di caffè per tazza con il pomello (**25**). Per esempio:

posizione 5 = espresso
posizione 6 = caffè lungo

Usare tazze di capacità adeguata

## Erogazione del caffè (1 o 2 tazze)

Premendo il tasto di selezione caffè (**21**), si avvia il ciclo di erogazione di una tazza di caffè. Premendo due volte di seguito il tasto, si avvia il ciclo per 2 tazze.

Per ogni tazza viene macinata all'istante una dose di caffè fresco per ottenere la massima qualità.

Prima di ogni impiego, controllare che il rubinetto vapore/acqua calda sia chiuso.

Regolare il grado di macinatura desiderato: vedere indicazioni a pag. 14.

Il grado di macinatura può essere regolato soltanto se il macinacaffè è in funzione. Azionando la regolazione con il motore fermo si potrebbero causare danni.

29 Posizionare una o due tazze sulla griglia appoggia-tazze (3) sotto all'erogatore caffè (4). Premere il tasto di selezione caffè (21). La macchina eroga una tazza di caffè. Premendo 2 volte di seguito il tasto (21) vengono erogate 2 tazze. Per interrompere in qualsiasi momento l'erogazione premere nuovamente il tasto selezione caffè.

## Acqua calda

Il circuito di erogazione dell'acqua calda è separato da quello del caffè, in modo da garantire acqua calda di gusto neutro per il tè, brodo, infusi ecc.

30 Porre il bicchiere o la tazza direttamente sotto al tubo vapore/acqua calda (**5**) e aprire lentamente il rubinetto (**6**) in senso antiorario.

**L'acqua calda verrà erogata automaticamente. Per terminare l'erogazione chiudere il rubinetto**

## Vapore

Per riscaldare latte o altre bevande.

Ripulire con uno straccio umido il tubo vapore/acqua calda subito dopo l'uso. I residui, specialmente di latte, si eliminano con difficoltà.

Dopo il prelievo di vapore, il circuito dev’essere sempre ricaricato.
Se questo non viene fatto o viene fatto in modo insufficiente, l'erogazione del caffè si blocca automaticamente  a causa dell’eccessiva temperatura.

Se la macchina è nella funzione vapore ( ) (spia **24** accesa), l'erogazione automatica di caffè è bloccata.

Premere il tasto vapore ( )(**23**) e attendere finché la relativa spia si accende. Durante il ciclo di riscaldamento, la spia lampeggia.
Aprire leggermente in senso antiorario il rubinetto (**6**).
Attendere finché l’acqua residua è uscita dal tubo ed esce solo vapore. Immerge quindi il tubo in profondità nel liquido da riscaldare.

**31** Aprire lentamente fino alla battuta il rubinetto vapore/acqua calda e riscaldare il liquido con movimento circolare dal basso verso l’alto. Quando il liquido è alla temperatura desiderata, richiudere il rubinetto e ripulire subito il tubo con uno straccio umido.

**Attenzione:** Dopo l'erogazione del vapore il tubo è molto caldo: pericolo di scottature !
Quando l’erogazione di vapore/acqua calda è terminata, disinserire la funzione premendo il tasto ( ) (23). In seguito, aprire di nuovo il rubinetto vapore/acqua calda e caricare il circuito (la pompa si avvia automaticamente), finché l’acqua torna a fuoriuscire regolarmente dal tubo (vedere anche Caricamento del circuito, a pagina 14) e le due spie di controllo (22 e 24) non lampeggiano più.

Chiudere nuovamente il rubinetto vapore/acqua calda. La macchina è ora pronta per l’uso.

## Cappuccino (preparazione della schiuma)

Riempire per 1/3 una tazza con latte freddo. Immergere quindi il tubo vapore/acqua calda (**5**) appena al di sotto della superficie del latte. Muovere con movimento circolare la tazza, finché si forma una bella schiuma densa. Soltanto allora immergere completamente il tubo per riscaldare tutto il latte.

## Dispositivi di sicurezza

Se lo sportello di servizio è aperto, la macchina è automaticamente disinserita e non può funzionare. **Se il gruppo erogatore, il cassetto raccoglifondi o la vasca raccogligocce non sono inseriti, non è possibile erogare il caffè, acqua calda e vapore.**

## Controllo elettronico del macinacaffè

Non appena il contenitore di caffè in grani è vuoto, la macinatura si arresta automaticamente dopo circa 20 secondi e la spia (**26**) si accende. Riempire il contenitore con caffè in grani e , premendo il tasto (**21**), si può riavviare il ciclo caffè.

## Controllo elettronico della pompa

La macchina si blocca automaticamente non appena il serbatoio acqua è vuoto. La spia (**26**) si accende.

## Controllo elettronico della temperatura

Provvede al controllo continuo della giusta temperatura per la preparazione di caffè, acqua calda o vapore. L'erogazione del caffè viene interrotta automaticamente se la temperatura è insufficiente o eccessiva (termostato di sicurezza e protezione contro il surriscaldamento).



## Protezione contro le impurità del caffè in grani

Anche il caffè in grani più selezionato può contenere detriti quali piccole pietre o impurità. Per evitare danni al macinacaffè, quest’ultimo è dotato di una protezione antidetriti. Se uno di questi arriva nel macinacaffè, la sua presenza è segnalata da un particolare rumore. Fermare subito la macchina premendo l'interruttore generale.
In ogni caso dopo 20 secondi il macinacaffè viene bloccato automaticamente dal controllo elettronico posto sul motore.

**Importante:** Per non rischiare di danneggiare il motore, non rimettere in funzione la macchina prima di aver eliminato il corpo estraneo. Rivolgersi per questo ad un Centro di Assistenza Autorizzato.

## Pulizia e manutenzione

## Pulizia generica

Mantenere l'apparecchio ben pulito e in ordine vi garantirà una qualità ottimale del caffè e una maggiore durata della macchina stessa.

Prima di procedere alla pulizia della macchina, disinserire l’interruttore generale e staccare la spina dalla presa di corrente.

Prima di pulire la macchina, aspettare che si raffreddi.

Non immergere la macchina in acqua o in altri liquidi.

Non lavare parti della macchina nella lavastoviglie!

Asciugare sempre a mano le parti della macchina, senza inserirle nel forno o nel forno a microonde!

**Serbatoio acqua; Vasca raccogligocce; Cassetto raccoglifondi; Sistema erogazione caffè; Corpo macchina**

**32** Per mantenere puliti il vano di servizio ed il gruppo erogatore, raccomandiamo di vuotare ogni giorno il cassetto raccoglifondi (**1**).

Il serbatoio acqua (**7**), la vasca raccogligocce (**2**), la griglia appoggiatazze (**3**) e il cassetto raccoglifondi (**1**) devono essere lavati periodicamente con un detergente non abrasivo e poi asciugati accuratamente.

**33** L'erogatore caffè (**4**) può essere tolto per la pulizia. Tirare verso l’esterno e risciacquare accuratamente i canali di erogazione con acqua calda.
Di tanto in tanto, pulire l’esterno della macchina con un panno umido e poi asciugare.

## Gruppo erogatore

Il gruppo erogatore (**14**) deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in grani o, in ogni caso, almeno una volta alla settimana.
Spegnere la macchina premendo l’interruttore generale e aprire lo sportello di servizio (**13**). Togliere quindi il cassetto raccoglifondi (**1**) e la vasca raccogligocce (**2**).

**34** Estrarre il gruppo erogatore (**14**) tenendolo per l’apposita maniglia e premendo sul tasto «PRESS». Il gruppo erogatore può essere lavato solo con acqua calda **senza detergente.**

**35** Assicurarsi che i due filtri in acciaio siano liberi da ogni residuo di caffè. Il filtro superiore si può togliere svitando in senso antiorario il perno in plastica con l'apposita chiave in dotazione.
Asciugare accuratamente tutte le parti del gruppo erogatore, rimontare il filtro e riavvitare con cura il perno in plastica servendosi dell'apposita chiave.

**36** Estrarre la vasca raccogligocce (**2**) per la pulizia. Utilizzare solo detergenti non abrasivi. Pulire accuratamente il vano ed inserirvi di nuovo la vasca raccogligocce.

**37** Tenendolo per l'apposita maniglia, introdurre di nuovo il gruppo erogatore nell'apposito vano fino ad ottenerne l'aggancio. Chiudere quindi lo sportello e inserire il cassetto raccoglifondi.

**Evitare assolutamente di premere il tasto "PRESS" quando si inserisce il gruppo erogatore: si potrebbero arrecare gravi danni all'apparecchio!**

**Attenzione:** Se il gruppo erogatore non è inserito, la spia di controllo (**26**) lampeggia e la macchina rimane bloccata. Non è possibile preparare il caffè.

## Macinacaffè

Non immettere mai acqua nel contenitore caffè: si potrebbero arrecare danni irreparabili all'apparecchio!
Per la pulizia del contenitore utilizzare unicamente il pennello in dotazione. Non utilizzare acqua o qualsiasi altro liquido.

Il macinacaffè non necessita di manutenzione. Per qualsiasi problema inerente il funzionamento, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Autorizzato.

## Decalcificazione

La decalcificazione serve a liberare dalle incrostazioni calcaree tutte le superfici ed i fori di passaggio dell'acqua, garantendo così il perfetto funzionamento di valvole, comandi di riscaldamento e di altri organi importanti.
A seconda della quantità di calcare presente nell'acqua, la macchina deve essere decalcificata ogni 3 – 6 mesi. Nelle zone con una durezza dell'acqua molto elevata, consigliamo una decalcificazione più frequente.

Nelle regioni con acqua dura, e anche per migliorare la qualità del caffè, consigliamo l'impiego di un filtro anticalcare per l'acqua.
Esso protegge la macchina e riduce la frequenza degli intervalli di decalcificazione.

**Nota:** Qualora si voglia eseguirla personalmente, si può utilizzare un prodotto decalcificante per macchine da caffè di tipo non tossico e/o nocivo, comunemente reperibile in commercio.

**Non utilizzare aceto che potrebbe danneggiare l'apparecchio.**

Per la decalcificazione procedere nel modo seguente:
Con la macchina spenta, versare il decalcificante nel serbatoio dell'acqua (attenersi rigorosamente alle istruzioni indicate sulla confezione del prodotto). Mettere un recipiente sufficientemente grande sotto al tubo vapore/acqua calda (**5**) e aprire lentamente il rubinetto (**6**) in senso antiorario.

Accendere la macchina premendo l'interruttore generale e lasciar fuoriuscire dal tubo la soluzione decalcificante per un minuto circa.
Chiudere nuovamente il rubinetto. Spegnere di nuovo la macchina mediante l'interruttore generale e lasciare agire la soluzione per 5 minuti circa. Ripetere due–tre volte il procedimento, finché tutto il contenuto del serbatoio (acqua con decalcificante) è defluito attraverso il tubo.

Terminata la decalcificazione, risciacquare bene il serbatoio (**7**) e riempirlo con acqua fresca. Riaccendere la macchina e risciacquarla bene, facendo scorrere l'acqua fresca (2 litri circa) attraverso il tubo vapore/acqua calda. In questo modo viene espulso qualsiasi residuo di decalcificante dal circuito. La macchina da caffè è di nuovo pronta per funzionare.

**Importante :** La decalcificazione periodica protegge la macchina da costose riparazioni. I danni che si verificano in seguito alla mancata decalcificazione, impiego sbagliato o mancata



osservanza delle istruzioni per l'uso, non sono coperti dalla garanzia.

## Custodia

Quando non è in uso, spegnere la macchina e staccare la spina dalla presa di corrente.

Custodire la macchina in luogo asciutto e non accessibile ai bambini.

Se la macchina rimane inutilizzata per un lungo periodo di tempo, proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

## Manutenzione

La macchina deve essere sottoposta periodicamente a pulizia e manutenzione come indicato a pag.17

## Disattivazione

E' opportuno rendere subito inutilizzabili gli apparecchi non più usati. Staccare la spina dalla presa di corrente e tagliare il cavo di alimentazione.

Prima di tagliare il cavo di alimentazione accertarsi di aver tolto la spina dalla presa di corrente.

Le macchine fuori uso devono essere consegnate a un centro di raccolta autorizzato al loro smaltimento.

## Guasti e rimedi

In caso di malfunzionamento, difetto alla macchina o se si sospetta un guasto in seguito a una caduta, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

**Se non riuscite a eliminare il guasto attenendovi alle indicazioni della tabella che segue, rivolgetevi ad un Centro di Assistenza Autorizzato.**

Soltanto gli specialisti competenti possono effettuare interventi e riparazioni sulla macchina.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da riparazioni eseguite non correttamente e da personale non autorizzato. In questi casi viene a decadere la copertura della garanzia.

| Guasto | Cause possibili | Rimedio |
|---|---|---|
| ***L'apparecchio non si accende*** | La macchina non è sotto tensione | Verificare spina e fusibile |
| | Lo sportello di servizio è aperto | Chiudere lo sportello |
| ***Il ciclo caffè non parte*** | La spia di controllo (**26**)lampeggia:<br>Gruppo erogatore non inserito o non bloccato | Inserire o bloccare gruppo erogatore |
| | Vasca raccogligocce non inserita correttamente | Inserire correttamente la vascaraccogligocce |
| | Cassetto raccoglifondi non inserito correttamente | Inserire correttamente il cassetto raccoglifondi |
| | La spìa di controllo (**26**) si accende:<br>- Il contenitore caffè è vuoto<br>- Il serbatoio acqua è vuoto | - Riempire il contenitore caffè e riavviare il ciclo di erogazione<br>- Riempire il serbatoio acqua, procedere con il caricamento del circuito e riavviare il ciclo di erogazione |
| | Le spie di controllo temperatura caffè e vapore lampeggiano: dopo l'uso del vapore, il circuito non è stato caricato o è stato caricato insufficientemente | Caricare il circuito come indicato a pag. 14 |
| ***Non fuoriesce acqua calda o vapore*** | Il foro del tubo vapore/acqua calda è otturato | Pulirlo con un ago fine |
| ***Il caffè fluisce troppo rapidamente*** | La macinatura è troppo grossa | Regolare su una macinatura più fine; per esempio da 8 a 6 |
| ***Il caffè fluisce troppo lentamente*** | La macinatura è troppo fine | Regolare su una macinatura più grossa; per esempio da 8 a 10 |
| ***Il caffè non è abbastanza caldo*** | La spia di controllo della temperatura lampeggia | Attendere finché la spia temperatura si accende continuamente |
| ***Il caffè ha poca crema*** | La miscela non è adatta o il caffè non è fresco di torrefazione oppure è macinato troppo fine o troppo grosso | Cambiare miscela di caffè o regolare la macinatura come al punto precedente |
| ***La macchina impiega troppo tempo per riscaldarsi o la quantità di acqua calda che fuoriesce dal tubo è limitata*** | Il circuito della macchina è intasato dal calcare | Decalcificare la macchina come indicato a pag. 18 |



| Guasto | Cause possibili | Rimedio |
|---|---|---|
| ***Il gruppo erogatore non può essere estratto*** | Gruppo erogatore non è nella sua posizione iniziale | Accendere la macchina. Chiudere lo sportello di servizio. Il gruppo ritorna automaticamente nella posizione iniziale. |

## How to use this manual

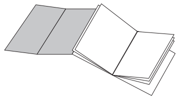
For further information or questions concerning specific situations or problems, please contact your local dealer or an authorized service center.

**Do not discard this manual. Keep it for future reference. If the machine changes hands, make sure this manual accompanies the machine.**



The warning triangle shows all important safety indications to ensure the user’s safety while operating the machine. The non-observance of the given safety instructions may cause serious injuries.

**B** Reference to figures, parts of the machine and control components are given by numbers or letters, as by"B" above exemplified



The inside first page of the cover of this manual shows figures relevant to the text. Keep it open for reference while reading the instructions.

## Table of Contents





| | | |
|---|---|---|
| Voltage rating | | Refer to rating plate underneath machine |
| Power consumption | | Refer to rating plate underneath machine |

**Features of the machine:**

| | | |
|---|---|---|
| Espresso machine | - heating system | boiler |
| | - pump | electromagnetic vibration pump |
| | - water tank | 1.7 lt. capacity |
| Coffee grinder | - type | burr grinder |
| | - operation | drive motor, approx. 900 g/min. speed |
| | - grind setting | adjustable |
| | - foreign particle auto-block device | automatic after 20 sec. |
| | - bean hopper | approx. 350 g. capacity |
| Dimensions (l x w x h) | | 337 x 325 x 377 mm |
| Weight, with accessories | | 8.5 kg |
| Power cord length | | 1.2 m |
| Cord storage | | yes |
| Heating element | | aluminum boiler |
| Temperature control | | electronic |
| Brewing warm up time | | approx. 2 min. |
| Steaming warm up time | | approx. 3 min. |
| Steaming duration | | unlimited, as long as water tank is full |
| Overheating protection | | thermostats |
| Used coffee grounds | | ejected automatically |
| Cup volume settings | | adjustable, 0-250 cl |
| Hot water regulation | | electronic |
| Steam/hot water arm | | fixed, mono-directional |
| Steam/hot water dispensing | | controlled by knob |
| Beverage preparation time | -espresso | approx. 20 sec./cup |
| | -caffè americano | approx. 30 sec./cup |
| | -hot water | approx. 60 sec./cup |
| | -milk (steaming/frothing) | approx. 60-90 sec./cup |

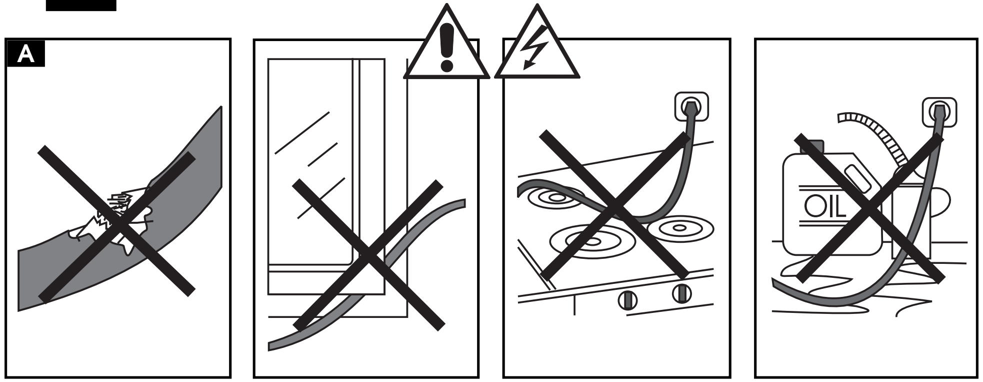
**Material composition of machine:**

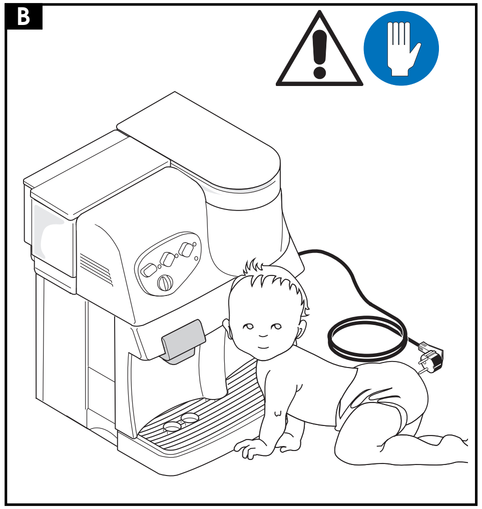
| | |
|---|---|
| Machine housing | thermo-formed plastic |
| Water tank, drip tray | thermo-formed plastic |
| Dump box | thermo-formed plastic |
| Country of origin | Italy |
| Warranty | refer to enclosed warranty card |

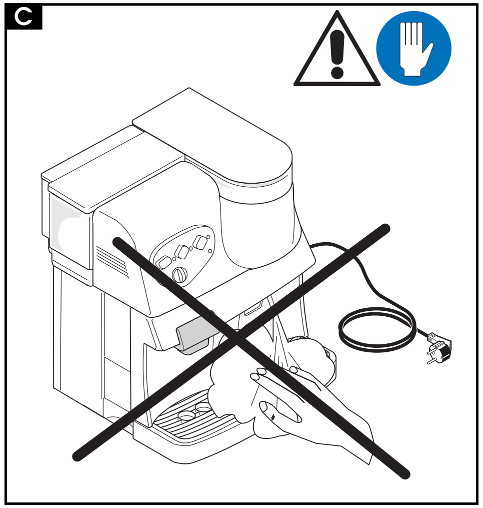
**Accessories** (included with machine):

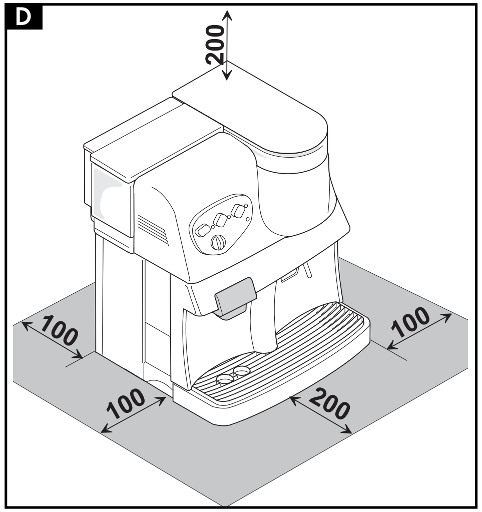
| |
|---|
| Brew group key |
| Grinder cleaning brush |

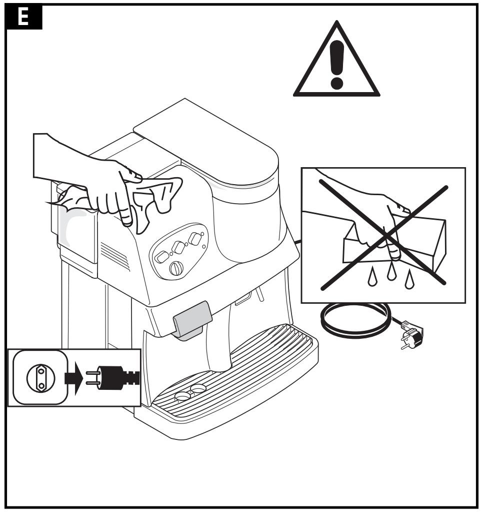
The manufacturer reserves the right to make any technical modifications deemed necessary without prior notice.






**Never place electrical parts of the machine in or near water: danger of electrical shock! Never direct steam or hot water spray toward the body: danger of burns! Use caution when using the steam/hot water tube: very warm surface may be hot to the touch!**

**Use the machine only for the purpose for which it has been manufactured.**
This espresso machine has been manufactured for household use only. Do not use the machine for any other purpose or attempt to carry out technical modifications to the machine.

**Caution**
This espresso machine should be used only by adults who have read this instruction manual.

**Power supply**
Never touch electrical parts: danger of shock! Make sure the power of the electrical outlet corresponds to the power indicated on the rating plate of the machine.

**A Power cord**
**If the power cord is damaged, do not attempt to use the machine. Contact your local dealer or an authorized service center.**

Make sure the power cord is not placed near hot or sharp surfaces. Do not allow the cord to hang freely and do not place the cord near oil. Do not pull on the cord to move the machine. Do not yank on the cord to unplug the machine. Never touch the power cord with wet hands.

**B Keep out of the reach of small children**
Do not allow small children to play near the machine or with the machine.

**Location of the machine**
Place the machine on a stable, flat surface. Do not place the machine outside or near hot surfaces or flames.

**C Danger of burns**
Avoid pointing the steam or hot water toward the body or hands. Use caution when touching machine parts that become hot when the machine is on or operating.

**D Area around the machine**
For the proper functioning of the machine, it is recommended to place the machine on a stable, flat surface and in a well-lit, spacious area.

**E Cleaning**
Before cleaning the machine, make sure that the machine is turned off and that the power cord is unplugged. Wait until the machine has cooled. Never immerse the machine in water. Do not attempt to disassemble or modify any internal components of the machine.

**Repairs / Maintenance**
In the case of suspected operational problems, defects or faults, unplug the machine immediately. Never attempt to use a defective machine. Repairs should be carried out only by authorized service centers. The manufacturer declines any responsibility for the machine and its components and accessories for repairs made by unauthorized personnel.

**Fire**
In the case of a fire, use a carbon dioxide ($CO_2$) based extinguisher. Do not use water or powder extinguishers.

1 Dump box
2 Drip tray
3 Grill
4 Adjustable dispensing head
5 Steam/hot water arm
6 Steam/hot water knob
7 Water tank
8 Water tank cover
9 Auto-valve for water tank
10 Bean hopper
11 Bean hopper cover
12 Grinder adjustment
13 Service door
14 Brew group
15 Pre-ground coffee container
16 Brew group handle
17 Power cord
18 Control panel with LED indicators
19 Main switch

## Control panel description

20 On/off light

21 Coffee selection button (1 or 2 cups)

22 Coffee temperature light
Light on: correct temperature
Light blinking: reaching correct temperature
If both the coffee temperature light (**22**) and the steam light (**24**) are blinking simultaneously, temperature is too high. Follow the procedure to prime the machine.

23 Steam selection button

24 Steam temperature control light
Light on: correct temperature
Light blinking: reaching correct temperature

25 Coffee volume regulator knob

26 Lights indicating "water empty" and "bean hopper empty"
Light on: water tank is empty or bean hopper is empty. Fill water tank or fill bean hopper. After refilling the water tank, follow the procedure to prime the machine.
Light blinking: dump box, brew group, or drip tray not properly positioned or service door not closed.



## Preparing the machine for use

The original box has been designed and manufactured to protect the machine during shipping. Keep it for future shipping or return shipping.

Before setting up the machine, follow the **safety precautions** previously outlined.

## Power supply connection

**Warning:** Electrical current can be dangerous! Always heed all safety precautions and warnings.

The machine must be connected to an A/C socket. The socket voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate located on the underside of the machine.

Never use the machine if the power cord is defective or damaged. A defective or damaged power cord should be replaced only by authorized service personnel.

If an extension cord is used, make sure that it is not defective or damaged.

## Initial operation

**Danger!**
**Electrical current can be dangerous! Electrical parts should never be in contact with water: danger of short-circuit. Steam and hot water may cause burns! Do not direct steam or hot water jet toward any body parts. Be careful when handling the steam/hot water arm: it becomes hot and may cause burns.**

**For your own safety and that of others, heed all safety precautions contained in this manual.**

Do not turn the machine on or attempt to operate it if the water tank and/or the bean hopper is empty.

Place the cover of the coffee container (**11**) on the coffee container (**10**). Keep within reach both the brush for cleaning and the unit key.

**27** The bean hopper (**10**) is attached to the machine with two screws. Remove the bean hopper cover (**11**), fill the hopper with coffee beans (approx. 350 g.). Replace the cover. If necessary, adjust the grind setting by moving the knob (**12**) to position "8" (**±2 or 4**), depending on the type of beans).

The bean hopper should be filled only with coffee beans. Do not fill the bean hopper with any other kind of product as damage to the machine may occur.

Remove the water tank (**7**) from the machine, remove its cover (**8**), and fill the tank with cold, fresh water (approx. 1.7 l). A built-in valve on the underside of the tank prevents water from dripping.

**Before replacing the water tank in the machine, make sure that the bean hopper cover is properly in place.**

**28** Replace the water tank into the machine, seating it in its position. Then place the water tank cover on, pressing lightly to activate the automatic valve.

Do not overfill the water tank with water.

Fill the water tank with cold, fresh water only. Hot water and other fluids may damage the machine. Do not use carbonated (sparkling) water.

Do not use the machine if the water tank is empty. Always make sure the water tank is full prior to turning on the machine.

Plug the power cord into the outlet and press the main switch of the machine. The green light will come on and the internal electronics will automatically perform a self-test. You will hear some sounds, which are normal during the self-test.

## Priming the system

**30** Place a cup or another suitable container under the steam/hot water arm (**5**) and turn the steam/hot water knob (**6**) counterclockwise. The pump will automatically begin to function. When a steady stream of water is dispensed, close the knob by turning it clockwise. The machine has now been primed.

**Important:** It is recommended to prime the system before the first use of the machine, after a prolonged unused period, or whenever the water tank has run completely dry. The priming procedure also should be carried out if the two temperature lights, for brewing (**22**) and for steaming (**24**), are blinking simultaneously. The machine is ready for use when the coffee temperature (**22**) light stops blinking and remains on.

## Temperature control light

After turning the machine on, the coffee temperature light (**22**) will blink for approx. two minutes while the machine is reaching in the correct temperature. The light will stop blinking and remain on when the correct temperature has been reached.

## Bean hopper empty and water tank empty lights

When the bean hopper is empty, the corresponding light will come on and the grinder will automatically stop. Fill the bean hopper and reactivate the cycle by pressing the button (**21**). Also when the water tank is empty, the corresponding light will come on. Fill the water tank and follow the procedure for priming the system before brewing any espresso.

## Grind

If the espresso flows too quickly (grind too coarse) or too slowly (grind too fine), adjust the grinder.

Recommended grind setting: position "8"
Flows too quickly: adjust grinder to a finer setting (6 or 7)
Flows too slowly: adjust grinder to a coarser setting (9 or 10).

Adjust the grind setting only when the grinder is running. Avoid extreme adjustments (for example, position 1). If espresso continues to flow at the improper speed, try a different coffee blend, as not all blends may be suitable for proper extraction with this machine. The modified grind setting can be detected only after brewing three or four espresso, since residual ground coffee remains in the grinder from the previous setting.

## Quality of the coffee

Make sure the coffee beans you are using are fresh. It is recommended to use an espresso roast or another blend suitable for espresso. Store beans in an airtight container in a cool, dry place.

## Quality of water.

To prepare an excellent espresso, besides the blend, the grinding, and the right water temperature, the quality of water is also determining. Hence, we suggest to use water with a low content of limestone, so that to obtain a better



taste of your coffee and protect the internal surfaces from the production of harmful calcareous deposits.
Drain the water tank every day, and fill it with fresh water.

**Absolutely never use water with carbon dioxide (aerated water)**

## Machine warm-up time

The machine may be kept turned on all day. However, if the machine is not used for a prolonged period, it is advisable to turn it off. The machine needs less than two minutes to warm up.

## Turning off the machine

Do not turn the machine off when it is in the process of brewing. Turn it off only upon completion of the entire brew cycle.

## Preparing beverages

## Adjustment of the dispensing head

The dispensing head (**4**) is adjustable for different cup heights. Depending on the height of the cup being used, move the dispensing head up or down.

## Espresso volume adjustment

Adjust the volume of the espresso for each cup by turning the knob (**25**). For example:

position 5 = espresso
position 6 = long espresso

Use appropriately sized cups.

## Brewing espresso (1 or 2 cups)

Press the coffee selection button (**21**) to brew one cup of espresso. If the button is pressed twice consecutively, the machine will perform two brew cycles for either one double espresso or two cups of espresso.

Each espresso cycle is freshly ground, adding to a superior espresso pleasure.

Before turning the machine on, make sure the steam/hot water knob is closed.

Adjust the grinder: see instructions above.

The grinder should be adjusted only when it is grinding. Making adjustments to the grinder while it is not running could cause damage.

**29** Place one or two cups on the grill (**3**) under the dispensing head (**4**). Press the coffee selection button (**21**). The machine will brew one cup of espresso. By pressing the button twice consecutively, two cups will be brewed. To interrupt the flow, press again the coffee selection button.

## Hot water

The hot water has a separate water circuit from that of the espresso to prevent any cross-contamination. Hot water can be used to make tea, soup, infusions, etc.

**30** Place a glass or cup under the steam/hot water arm (**5**) and slowly open the knob (**6**) counterclockwise.
**Hot water will automatically be dispensed. To stop the flow of hot water, turn the knob clockwise.**

## Steam

To heat milk or other beverages.

Clean the steam arm with a damp, non-abrasive cloth after each use. Residual milk which hardens is more difficult to remove.

Prime the machine after using the steam function to return the machine to the correct brewing temperature. The machine

will automatically be prevented from brewing coffee if the correct brewing temperature has not been reached.

The brewing function is automatically blocked if the machine is in the steaming function (light **24** is on).

Press the steam button (**23**) and wait until the corresponding light comes on. The light will blink until the correct temperature has been reached. Slowly open the knob (**6**) counterclockwise. Allow the excess condensation to exit. When only steam is being produced, immerse the arm into the container holding the beverage to be heated.

**31** Slowly open the steam knob completely and heat the beverage, using a circular movement from bottom to top. When the beverage has reached the desired temperature, close the knob and clean the arm with a damp cloth.

**Warning:** Use extreme caution when handling the steam arm: it may be very hot!

Upon completion of steaming, turn the function off by pressing the button (**23**). Open the steam knob again and prime the machine (the pump automatically starts) until water flows in a steady stream from the steam arm and the two lights (**22** and **24**) stop blinking. (See also the section above describing priming the system).

Close the steam knob. The machine is now ready to brew.

## Frothing milk for cappuccino

Fill a container 1/3 full with cold milk. Immerse the steam arm (**5**) just below the milk surface. Turn the steam knob (**6**) open and begin moving the container in a circular motion to form a thick froth. Then immerse the arm further into the container to heat the milk.

## Safety devices

If the service door is open, the machine is automatically deactivated and will not operate. **It is not possible to brew espresso or produce steam if the brew group, dump box, or drip tray are not positioned in the machine.**

## Electronic grinder protection

The grinder will automatically stop after approx. 20 seconds when the bean hopper becomes empty. The corresponding light (**26**) comes on. Fill the bean hopper and press the button (**21**) to reactivate the espresso cycle.

## Electronic pump protection

The machine will automatically stop if the water tank is empty in order to protect the pump. The light (**26**) will come on.

## Electronic temperature control

Both the brewing and the steaming temperatures are controlled so as to assure the proper temperature for each function. Espresso brewing will be automatically interrupted if the temperature is too low or too high (safety thermostat and protection against overheating).

## Grinder safety mechanism

Even premium beans may contain some impurities, i.e. a little pebble. The grinder has a built-in safety mechanism to prevent damage from such impurities. You will hear a strange sound if a little pebble is stuck in the grinder. Immediately turn off the machine.
If the machine is not manually turned off, the grinder will automatically block itself after 20 seconds.

**Important:** In order to avoid damaging the motor, remove the foreign object from the grinder before turning on the machine again. You may need to contact an authorized service center for help.



# Cleaning and maintenance

## General cleaning

Always keep your machine clean to ensure brewing quality and a longer working life of your machine.

Before cleaning the machine, turn it off and unplug it.

Before cleaning the machine, allow it to cool.

Do not immerse the machine into water or any other fluids.

Do not wash any parts of the machine in the dishwasher.

Always air or hand-dry all parts of the machine; do not dry them in the oven or microwave.

## Water tank; drip tray; dump box; dispensing head; machine housing

**32** It is recommended to empty the dump box (**1**) daily.
The water tank (**7**), drip tray (**2**), grill (**3**), and the dump box (**1**) should be cleaned with a neutral, non-abrasive detergent periodically. Dry these parts carefully.

**33** The dispensing head (**4**) can be removed for easy cleaning. Pull it gently toward you and rinse the tubes thoroughly with hot water.

Wipe the external housing of the machine periodically with a clean, damp, non-abrasive cloth.

## Brew group

The brew group (**14**) should be cleaned on a regular basis, or at least once a week. Turn the machine off and open the service door (**13**). Remove the dump box (**1**) and the drip tray (**2**).

**34** Remove the brew group (**14**) by holding its handle and pressing on the part marked "PRESS". Wash the brew group with hot water only. **Do not use detergents**.

**35** Check the two steel filters of the brew group for eventual clogging. The upper filter can be removed for more detailed cleaning by unscrewing counterclockwise the plastic pin. A special "key" is provided to unscrew the pin. Thoroughly dry all the parts of the brew group, replace the filter, and screw the pin on carefully with the special "key".

**36** Remove the drip tray (**2**) to clean it thoroughly. Do not use abrasive detergents. Thoroughly dry the drip tray before replacing it.

**37** Replace the brew group by holding it by its handle. It should easily but firmly click into place. Close the service door and replace the dump box.

**When replacing the brew group into the machine, do not press the "PRESS" lever. Simply hold the brew group by its handle and click it gently into place.**

**Warning:** If the brew group is not replaced or incorrectly positioned in the machine, the light (**26**) will blink and the machine will block itself. It will not brew espresso.

## Grinder

Never pour water into the bean hopper: the machine could be damaged. Use only the grinder cleaning brush provided to clean the grinder. Do not clean with water or any other liquids.

The grinder does not need regular maintenance. For any problems relating to the proper functioning of the grinder, please contact an authorized service center.

## Descaling

Descaling is necessary if you have been using hard water or unfiltered water with your machine. Descaling removes potential limescale build-up in certain components of the machine, thus ensuring correct operation of these components in particular and your machine in general.

Depending on the water hardness in your area, it is advisable to descale the machine every 3-6 months; more frequently if necessary.

It is recommended to use bottled or filtered water for the longevity of your machine.

**Note:** If you wish to descale the appliance yourself, use a descaler especially made for coffee machines. Use a product normally available on the market, that is neither toxic nor harmful.

**Do not use vinegar, which may damage internal components of the machine.**

**Read the instructions for descaling that are provided with the descaling solution you have purchased.**

**Important :** Periodic descaling protects the machine from damage due to mineral accumulation and avoids costly repairs. Repairs and service work performed on a machine due to the lack of descaling are not covered under warranty.

## Storing the machine when not in use

When the machine is not in use, turn it off and unplug the power cord.
Store the machine in a cool, dry, level place out of the reach of children.

If the machine will be stored for a long period of time, protect it from dust by covering it up or placing it into its original box.

## Maintenance

The machine should undergo a general cleaning and maintenance overview, as indicated in the preceding pages.

## Disposal of machine

If the machine is to be disposed of for some reason, render it non-usable by cutting the power cord.

Before cutting the power cord, make sure it is no longer plugged in.

Bring your non-usable machine to an appropriate disposal center.

## Troubleshooting

In case of machine failure, defects, or suspected damage, unplug the machine immediately.

**You will find below a troubleshooting guide for basic problems. If the problem persists, or you deem the problem to be more serious, please contact an authorized service center for further assistance.**

Only specially trained service personnel are authorized to perform repair work on the machine. The manufacturer declines any responsibility for the machine, its components and accessories if repair work has been performed by unauthorized personnel. No warranty coverage will be extended in such cases.



| Problem | Possible cause/causes | Resolution |
|---|---|---|
| ***The machine does not turn on*** | The machine is not getting power or the service door is open | Check the power cord and plug or close the service door |
| ***The brewing cycle does not start*** | If the light (**26**) is blinking: the brew group is not positioned properly or not in machine drip tray not positioned properly or not in machine | Make sure brew group is in machine and positioned properly makes sure drip tray is in machine and positioned properly |
| | The control light (**26**) is turned on:<br>- The coffee hopper is empty.<br>- The water tank is empty. | <br>- Fill the coffee hopper and restart the dispensing cycle.<br>- Fill the water tank, load the circuit and restart the dispensing cycle. |
| ***Steam or hot water does not dispense*** | The steam/hot water arm is blocked | Clean the tip of the steam/hot water arm with a little pin |
| ***Espresso dispenses too quickly*** | The grind setting is too coarse | Adjust the grind setting to a finer grind |
| ***Espresso dispenses too slowly*** | The grind setting is too fine | Adjust the grind setting to a coarser grind |
| ***Espresso is not hot enough*** | The temperature control light is blinking | Wait until the light stops blinking |
| ***The machine takes too long to warm up or very little hot water is dispensed when the hot water function is used*** | Mineral (limescale) has accumulated in the system | Descale the machine |
| ***The brew group is stuck and cannot be removed*** | The brew group is unaligned | Turn on the machine and close the service door; the brew group will automatically align itself |

## Utilisation du mode d'emploi

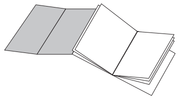
Pour tout complément d'information ou de problèmes insuffisamment traités ou non mentionnés, veuillez vous adresser aux centres spécialisés et autorisés.

**Veuillez garder soigneusement ce mode l'emploi et le remettre à tout nouvel utilisateur de l'appareil.**



Le triangle d'avertissement se réfère à des instructions importantes concernant la sécurité de l'utilisateur. L'inobservance de ces instructions présente le risque de graves blessures!

**B** Des chiffres ou des lettres renvoient aux illustrations des parties de l'appareil et des commandes: dans le cas présent il s'agit de l'illustration B de ce paragraphe.



Vous trouverez des illustrations relatives au texte sur le rabat de couverture. Gardez-le ouvert pendant que vous lisez le mode d'emploi.

## Table des matières





| | | |
|---|---|---|
| Tension nominale | | Voir plaque signalétique située au-dessous de l'appareil |
| Puissance nominale | | Voir plaque signalétique située au-dessous de l'appareil |

**Caractéristiques de l'appareil:**

| | | |
|---|---|---|
| Machine à café | - système de chauffage | chaudière |
| | - pompe | électromagnétique à vibration |
| | - réservoir à eau | contenance 1,7 litres |
| Moulin à café | - système | à meule conique |
| | - mise en service | moto-réducteur, vitesse à vide 900 tr/min. env. |
| | - finesse de moulure | réglable |
| | - protection antiblocage | automatique après 20 secondes |
| | - réservoir café en grains | contenance 350 g env. |
| Dimensions (long.xlarg.xhaut.) | | 337x 325 x 377 mm env. |
| Poids avec les accessoires | | 8,5 kg |
| Longueur du câble d'alimentation | | 1,2 m |
| Vache pour de l'enrouleur de câble | | oui |
| Elément réchauffant | | chaudière en aluminium |
| Réglage de la température | | électronique |
| Durée de réchauffage | | 2 minutes env. |
| Durée de réchauffage pour vapeur | | 3 minutes env. |
| Durée de distribution de vapeur | | illimitée |
| Protection contre la surchauffe | | par protecteurs thermiques |
| Ejection du marc de café | | automatique |
| Quantité de café par tasse | | 0 - 250 cl. |
| Contrôle de l'eau chaude | | électronique |
| Buse d'eau chaude/vapeur | | fixe, avec une seule direction |
| Prélèvement d'eau chaude/vapeur | | réglable par bouton |
| Durée de préparation | - espresso | 20 sec./tasse env. |
| | - café allongé | 30 sec./tasse env. |
| | - eau chaude | 60 sec./tasse env. |
| | - lait | 60 - 90 sec./tasse env. |

**Matériaux utilisés:**

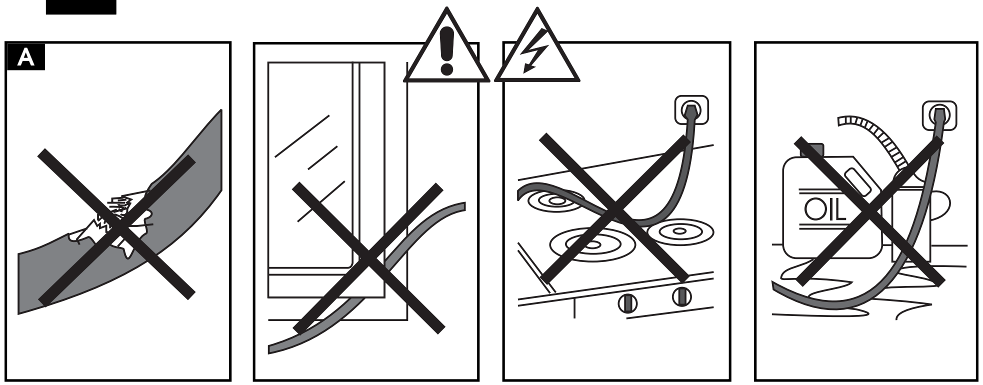
| | |
|---|---|
| Corps de la machine | Matériel thermoplastique |
| Réservoir à eau, bac d'égouttement | Matériel thermoplastique |
| Bac à marc | Matériel thermoplastique |
| Pays d'origine | Italie |
| Garantie du produit | Voir certificat annexé |

**Accessoires** (compris dans le prix):

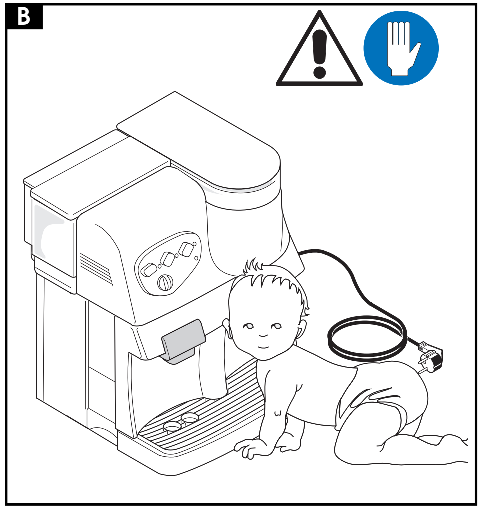
| |
|---|
| Clé pour l'unité centrale |
| Pinceau de nettoyage |

La maison constructrice se réserve le droit d'apporter des modifications tant de conception que de fabrication au produit pour en améliorer les caractéristiques.

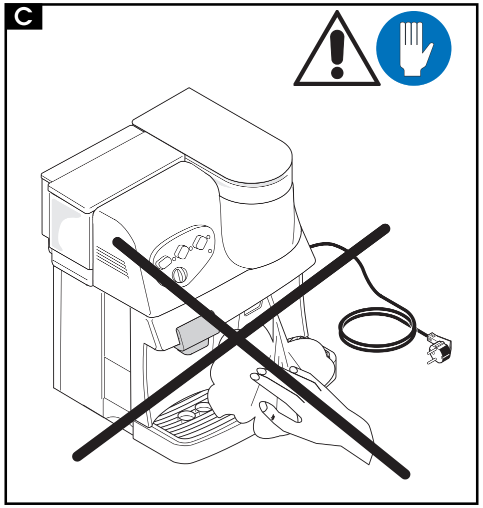
A



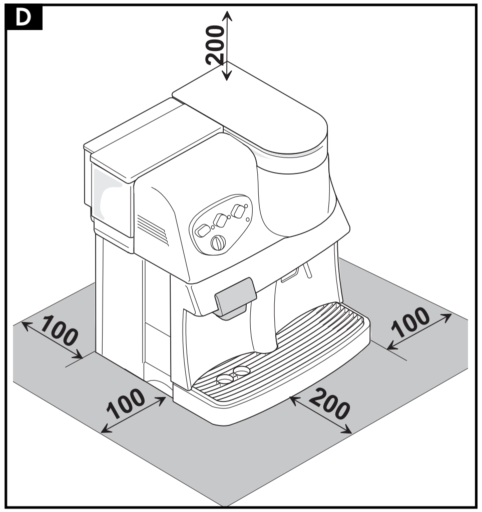

B



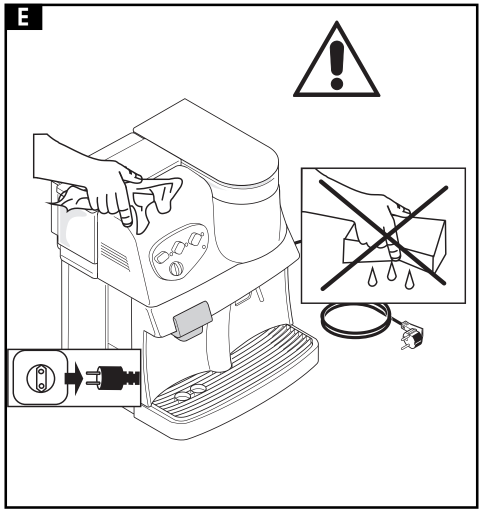
C



D




E







**Ne jamais mettre des pièces conductrices de courant en contact avec l'eau: danger de court-circuit! La vapeur et l'eau chaude peuvent provoquer de graves brûlures! Ne jamais diriger un jet de vapeur ou d'eau chaude vers le corps et manipuler la buse avec soin: danger de brûlures!**

### N'utilisez la machine que dans le but pour lequel elle a été conçue.

Cette machine à espresso est exclusivement destinée à l'usage domestique. Il est dangereux et strictement interdit d'y apporter des modifications techniques ou d'en faire un usage impropre!

### Notices

La machine doit être utilisée seulement par des adultes et par des personnes s'étant préalablement familiarisés avec la machine grâce au mode d'emploi annexé.

### Alimentation électrique

Ne jamais toucher les pièces sous tension! On risque un choc électrique pouvant provoquer de graves blessures. Cette machine ne doit être branchée que sur du courant approprié. La tension doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaquette située au-dessous de la machine.

### A Câble d'alimentation

Ne jamais utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Faire immédiatement remplacer tout câble ou toute fiche défectueux par un spécialiste autorisé, car il est nécessaire d'utiliser un outil prévu à cet effet. Ne pas passer le câble sur des arêtes, des objets tranchants ou très chauds. Le protéger de l'huile. Ne jamais porter ni tirer l'appareil par son câble et ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant par le câble, ni la toucher avec les mains mouillées. Ne laissez pas pendre le câble de tables ou de consoles.

### B Protection des tiers

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne sont pas conscients des dangers entraînés par les appareils électriques.

### Emplacement

Placer la machine sur une surface plane et stable, de telle sorte que personne ne puisse la renverser. Ne pas utiliser cette machine à l'air libre. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces très chaudes ou près de flammes: la carrosserie pourrait s'endommager.

### C Danger de brûlures

Ne jamais diriger un jet de vapeur ou d'eau chaude vers le corps. Toucher avec soin les surfaces très chaudes, tout comme la buse eau chaude /vapeur.

### D Emplacement de la machine

Pour le bon fonctionnement, de l'appareil suivre ces conseils:
Choisir une surface d'appui nivelée.
Choisir une position suffisamment illuminée et nettoyé, ayant une prise de courant accessible.
Prévoir une distance minimale entre le mur et l'appareil, comme indiqué dans la figure.

### E Nettoyage

Avant tout nettoyage de la machine il faut é trind, puis retirer la fiche de la prise. Laisser refroidir la machine avant de la nettoyer. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau! Il est strictement interdit d'ouvrir la carcasse de la machine ou d'intervenir de quelque manière que ce sair à l'intérieur de la machine.

### Réparation et entretien

En cas de défaillance technique ou de doute de dérangement après une chute, retirer immédiatement la fiche de la prise. Ne jamais mettre en service une machine défectueuse; les réparations ne peuvent être accomplies que par des spécialistes. Aucune responsabilité n'est assumée pour d'éventuels dommages résultant de réparations qui n'auraient pas été effectuées dans les règles de l'art.

### Anti-incendie

En cas d'incendie, n'utiliser que des extincteurs à anhydride carbonique ($CO_2$).Ne jamais utiliser de l'eau ou bien des extincteurs à poudre.

**1** Tiroir à marc

**2** Bac d'égouttement

**3** Grille d'égouttoir

**4** Bec de distribution du café (démontable)

**5** Buse eau chaude/vapeur

**6** Bouton eau chaude/vapeur

**7** Réservoir à eau

**8** Couvercle du réservoir à eau

**9** Soupape automatique du réservoir de l'eau

**10** Réservoir de café en grains

**11** Couvercle du réservoir de café en grains

**12** Bouton de réglage de la finesse de moulure

**13** Porte de service

**14** Unité centrale

**15** Trémie pour le café

**16** Poignée pour le montage et le démontage de l'unité centrale

**17** Câble d'alimentation

**18** Tableau de commande avec voyants lumineux

**19** Interrupteur général

## Description du tableau de commande

**20** Voyant interrupteur général

**21** Touche pour la sélection du café (1 ou 2 tasses)

**22** Voyant de contrôle de la température du café
Allumé: température appropriée
Clignotant: température insuffisante
Au cas où les voyants concernant la température du café et de la vapeur (**22** et **23**) clignoteraient au même temps: la température d'exercice est excessive: purger le circuit.

**23** Touche de sélection de la vapeur

**24** Voyant de contrôle de la température de la vapeur
Allumé: température appropriée
Clignotant: température insuffisante

**25** Bouton pour le réglage de la quantité de café dans la tasse

**26** Voyant de contrôle du manque d'eau et de café en grains
Allumé: manque d'eau ou de café en grains.
Remplir le réservoir à eau ou bien le réservoir de café en grains. Le réservoir à eau rempli, purger le circuit (page 42).
Clignotant: Tiroir à marc ou unité centrale pas introduits de façon appropriée ou porte de service ouverte.



## Mise en place

Garder l'emballage d'origine pour toute utilisation éventuelle. Cet emballage protège parfaitement la machine contre les chocs pendant le transport.

Avant la mise en place de la machine, suivre attentivement les Normes de sécurité des pages 38-39.

## Branchement électrique

**Attention:** le courant électrique peut être très dangereux! Suivre donc attentivement les indications.

Votre machine à espresso ne doit être branchée que sur une prise de courant appropriée. La tension doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaquette située au-dessous de l'appareil.

Ne jamais utiliser un câble d'alimentation défectueux! Faites immédiatement remplacer par un spécialiste autorisé toute fiche ou câble d'alimentation défectueux, car pour le remplacement on doit utiliser un outil spécial!

Ne jamais utiliser de rallonges sans en avoir préalablement vérifié la performance. La rallonge doit avoir une section minimale de 1 mm$^2$ et être équipée d'une fiche tripolaire.

## Mise en service et utilisation

**Danger !**
**Le courant électrique peut être très dangereux! Ne jamais mettre de parties sous tension à contact avec l'eau: danger de court-circuit! La vapeur et l'eau brûlante peuvent provoquer de graves blessures. Ne jamais diriger le jet de vapeur ou d'eau chaude vers le corps et manipuler la buse et la plaque chauffante avec prudence: danger de brûlure!**
**Pour votre sécurité et celle des tiers, veuillez vous conformer strictement aux consignes de sécurité aux pages 38-39.**

Ne jamais mettre la machine en service si elle n'est pas remplie d'eau et de café en grains.

Placer le couvercle du récipient du café (**11**) sur le récipient du café (**10**). Tenir à la portée de la main le pinceau pour le nettoyage ainsi que la clé pour le groupe.

Derouler le câble d'alimentation (**17**), tout en l'enlevant du côté postérieure de la machine.

**27** Le réservoir de café en grains (**10**) est bloqué par deux vis. Enlever le couvercle (**11**) et remplir le réservoir de café grains (350 g env.), puis remettre le couvercle. Régler la finesse de moulure au moyen du bouton de réglage (**12**) sur la position "8" de l'échelle graduée.

Ne mettez rien d'autre que des grains de café dans le réservoir, sinon vous risqueriez d'endommager l'appareil!

Enlever le réservoir à eau (**7**) de la machine et, après avoir enlevé le couvercle (**8**), le remplir avec de l'eau froide (1,7 l env.). Une soupape placée au fond du réservoir empêche l'eau de couler.

**Avant de remettre le réservoir à eau à sa place, vérifier si le couvercle du réservoir à café en grains est bien mis à sa place.**

**28** Remettre le réservoir à eau et son couvercle à sa place. Exercer encore une légère pression pour provoquer l'ouverture automatique de la soupape.

Ne pas dépasser le niveau maximum de remplissage d'eau.

Verser toujours de l'eau froide dans le réservoir. L'eau chaude, ainsi que tout autre liquide, pourrait endommager le réservoir. Ne jamais utiliser de l'eau additionnée avec de l'anhydride carbonique (eau gazeuse).

Ne jamais mettre l'appareil en service sans eau. S'assurer, avant toute utilisation, qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir!

Brancher la fiche d'alimentation sur une prise de courant et appuyer sur l'interrupteur général. Le voyant vert s'allume: le circuit électronique annexé fait automatiquement un diagnostic. Les bruits qui peuvent être entendus sont normaux.

## Purge du circuit

**30** Placer une tasse ou un récipient au-dessous de la buse eau chaude/vapeur (**5**) et ouvrir en sens inverse horaire le bouton d'eau chaude/vapeur (**6**). La pompe s'enclenche automatiquement. Attendre jusqu'à ce que de l'eau s'écoule en flux régulier, puis refermer le bouton. Le circuit est maintenant purgé.

**Important:** Il est recommandé de purger le circuit avant la première mise en service, en cas de longues périodes d'inactivité, à chaque vidange complète du réservoir à eau ou chaque fois que les deux voyants de contrôle indiquant la température du café ou celle de la vapeur clignotent (**22** e **24**).
La machine peut être utilisée lorsque le voyant de contrôle de la température du café (**22**) reste allumée.

## Voyant de contrôle de la température

Au moment de la mise en service de la machine, le voyant de contrôle de la température du café (**22**) clignote jusqu'à ce que la température appropriée n'est atteinte. Après deux minutes environ, le voyant reste allumé et la machine est prête à être utilisée.

## Voyant pour le manque d'eau et de café en grains

Lorsque le réservoir du café en grains est vide, le voyant s'allume et le moulin à café s'arrête. Remplir le réservoir et redémarrer le cycle en appuyant sur la touche (**21**). Même au cas où l'eau manquerait, le voyant est allumé. Dans ce cas, remplir le réservoir d'eau et purger le circuit avant de distribuer encore du café.

## Moulure

Au cas où le café devrait sortir trop rapidement (moulure trop grosse) ou bien trop lentement (moulure trop fine) régler le degré de moulure.

Degré de moulure souhaité: position «8»
Moulure trop grosse: choisir une valeur inférieure (par ex. 6-7)
Moulure trop fine: choisir une valeur supérieure (par ex. 9-10).

Le moulin à café ne peut être réglé qu'au moment où le moteur est en service. Chercher à éviter des positions extrêmes (par ex. 1). Il est préférable d'essayer une autre qualité de café, car pas tous les mélanges sont appropriés. Le changement du degré de moulure peut être remarqué après la distribution de trois ou quatre cafés.

## Choix du café

N'utiliser que du café frais et des mélanges spécifiques pour "café espresso". Il est recommandé de conserver le café au frais et dans des boîtes fermées hermétiquement.

## Qualité de l'eau

Outre le mélange de café, la finesse de moulure et la température appropriée de l'eau, la qualité de l'eau constitue un autre facteur décisif pour obtenir un espresso savoureux. C'est pourquoi



on conseille d'utiliser de l'eau avec un bas contenu de calcaire, assurant non seulement un café plus savoureux, mais aussi une protection des parties intérieures contre les d'incrustations. Vidanger tous les jours le réservoir à eau et le remplir avec de l'eau fraîche.

**Ne jamais utiliser de l'eau additionnée avec de l'anhydride carbonique (eau gazeuse).**

## Durée de fonctionnement

La machine à espresso peut rester branchée pendant toute la journée sans aucun inconvénient. Toutefois, on conseille de la débrancher en cas d'inactivité prolongée: ure fais rebranchèe, elle sera prête en deux minutes environ.

## Débranchement de la machine

Débrancher la machine uniquenent la fin de la distribution automatique du café.

## Distribution

## Réglage du bec de distribution

Il est possible de régler la hauteur du bec de distribution du café (**4**). Par rapport aux tasses utilisées, régler la position afin de l'amener près du bord de la tasse: de cette façon, il est possible de personnifier la machine selon les exigences.

## Réglage de la quantité de café par tasse

Régler la quantité de café par tasse par le bouton (**25**). Par exemple:

position 5 = espresso
position 6 = café allongé

N'utiliser que des tasses de contenance appropriée.

## Distribution du café (1 ou 2 tasses)

En appuyant sur la touche de sélection du café (**21**), le cycle de distribution d'une tasse de café commence.
En appuyant deux fois sur la touche, le cycle pour 2 tasses commence.

Pour chaque tasse, l'appareil va moudre immédiatement une portion de café frais, afin d'atteindre la qualité optimale.

Avant l'utilisation, s'assurer si la buse vapeur/eau chaude est fermée.

Régler le degré de moulure souhaité: voir les indications de page 42.

Le degré de moulure ne peut être réglé que quand le moulin à café tourne, afin de prévenir tout damage.

**29** Placer une ou deux tasses sur la grille égouttoir (**3**), au-dessous du bec de distribution de café (**4**). Appuyer sur la touche de sélection du café (**21**). La machine va distribuer une tasse de café. En appuyant 2 fois sur la touche (**21**) on va distribuer 2 tasses. La distribution peut être interrompue à tout moment, en appuyant encore sur la touche de sélection du café.

## Eau chaude

L'émission d'eau chaude est obtenue au moyen d'un circuit hydrique indépendant, pouvant ainsi garantir la température juste et une saveur neutre pour préparer du thé, du bouillon, des tisanes, etc.

**30** Placer le verre ou la tasse directement au-dessous de la buse eau chaude/vapeur (**5**) et tourner lentement le bouton eau chaude/vapeur (**6**) en sens inverse horaire.
**L'eau chaude coule, alors, automatiquement. L'émission terminée, retourner le bouton.**

## Vapeur

La vapeur produite par la machine sert à chauffer le lait ou d'autres boissons.

⚠ Nettoyer toujours la buse eau chaude/vapeur à l'aide d'un chiffon humide, immédiatement après chaque emploi. Les résidus de lait, par exemple, sont très difficiles à nettoyer par la suite.

⚠ Après l'émission de la vapeur, la machine doit être toujours purgée. Si la machine n'est pas purgée ou si elle n'est purgée que partiellement, le programme pour la distribution du café se bloque à cause de la température excessive.

⚠ Lorsque la machine est réglée sur vapeur (♨)(voyant **24** allumé), la distribution automatique du café est bloquée.

Appuyer sur la touche vapeur (♨)(**23**) et attendre jusqu'à ce que le voyant correspondant soit allumé. Pendant le cycle de réchauffage, le voyant clignote.
Ouvrir légèrement le bouton (**6**) en sens inverse horaire.
Attendre jusqu'à ce que l'eau résiduelle dans la buse soit sortie complètement et il n'y ait que de la vapeur. Plonger, ensuite, la buse eau chaude/vapeur en profondeur dans le liquide à chauffer.

**31** Tourner lentement et à fond le bouton eau chaude/vapeur et chauffer le liquide avec des mouvements circulaires du bas en haut. Lorsque le liquide atteint la température souhaitée, retourner le bouton et nettoyer tout de suite la buse à l'aide d'un chiffon humide.

**Attention:** Après l'émission de la vapeur, la buse est très chaude: danger de brûlures!

Lorsque l'émission de la vapeur/eau chaude est terminée, déplacer la buse eau chaude/vapeur sur la grille égouttoir et invalider la fonction en appuyant sur la touche.

Ouvrir encore la buse eau chaude/vapeur et procéder à la purge du circuit (la pompe se met en service automatiquement), jusqu'à ce que l'eau ne soit écoulée régulièrement de la buse (voir aussi Purge du circuit, page 42) et les deux voyants de contrôle (**22** et **24**) ne clignotent plus.
Fermer le bouton eau chaude/vapeur: la machine est prête à être utilisée de nouveau.

## Cappuccino (préparation de la crème)

Remplir 1/3 de tasse avec du lait froid et introduire la buse eau chaude/vapeur (**5**) à peine au-dessous de la surface du lait. Bouger la tasse avec un mouvement circulaire jusqu'à ce qu'il se produise une crème dense. Ce n'est qu'après cette opération qu'on peut introduire en profondeur la buse pour chauffer le lait.

## Dispositifs de sécurité

Lorsque la porte de service est ouverte, la machine s'arrête automatiquement et ne peut pas être démarrée. **Si l'unité centrale, le tiroir à marc ou le bac égouttoir ne sont pas introduits, la distribution du café n'est pas possible. On ne peut débiter que de l'eau chaude ou de la vapeur.**

## Contrôle électronique du moulin à café

Aussitôt que le réservoir à café en grains est vide, la moulure s'arrête automatiquement après 20 seconde environ et le voyant (**26**) s'allume. Remplir le réservoir de café en grains et, en appuyant sur la touche (**21**), il est possible de redémarrer le cycle du café.

## Contrôle électronique de la pompe

Aussitôt que le réservoir à eau a été vidangé, la machine se débranche automatiquement. Le voyant (**26**) s'allumé.



## Contrôle électronique de la température

Ce dispositif permet de régler la température appropriée pour la distribution du café, de l'eau chaude, ainsi que de la vapeur.
Si la température de l'eau est insuffisante ou trop élevée, la distribution du café est bloquée automatiquement au moyen d'un thermostat de sécurité et d'une protection contre les surchauffes.

## Détecteur de pierrettes du café en grains

Même la meilleure qualité de café en grains peut contenir quelques pierrettes ou impuretés. Le moulin à café est équipé d'un détecteur de pierrettes empêchant son endommagement.
Si une pierrette entre dans le moulin à café, sa présence est signalée par un bruit: arrêter la machine tout de suite en appuyant sur l'interrupteur général.

Si cela ne se fait pas dans les 20 secondes, le moulin à café s'arrête automatiquement grâce au contrôle électronique placé sur le moteur.

**Important:** Pour ne pas risquer d'endommager le moteur du moulin à café, ne pas le remettre en service avant d'avoir éliminé le corps étranger. Dans ce cas, contacter un Centre d'Assistance Autorisé.

## Nettoyage et entretien

## Nettoyage général

Le nettoyage constant de la machine garantit un café de qualité optimale, ainsi que la longévité de la machine.

⚠ Avant de nettoyer la machine, mettre hors service l'interrupteur général et retirer la fiche de la prise de courant.

⚠ Attendre le refroidissement de la machine avant de la nettoyer.

⚠ Ne jamais plonger la machine dans l'eau ou dans d'autres liquides.

⚠ Ne jamais laver aucun élément de la machine dans la lave-vaisselle!

⚠ Essuyer toujours à la main les éléments de la machine. Ne pas les placer dans le four ou dans le four à micro-ondes!

## Réservoir de l'eau; Bac d'égouttement; Tiroir à marc; Unité centrale; Machine

**32** Afin de garder propre le logement de service ainsi que l'unité centrale, il est recommandé de vidanger tous les jours le tiroir à marc (**1**).

Nettoyer périodiquement le réservoir à eau (**7**), le bac d'égouttement (**2**), la grille égouttoir (**3**) et le tiroir à marc (**1**) avec un détergent non abrasif et les essuyer soigneusement.

**33** Le bec de distribution du café (**4**) peut être démonté pour le nettoyage. Le tirer vers l'extérieur et rincer soigneusement les conduites d'émission par de l'eau chaude.

De temps en temps, nettoyer la machine à l'aide d'un chiffon humide et, ensuite, l'essuyer.

## Unité centrale

Nettoyer l'unité centrale (**14**) à chaque remplissage du réservoir de café en grains ou, en tout cas, au moins une fois par semaine.
Débrancher la machine en appuyant sur l'interrupteur général et ouvrir la porte de service (**13**). Enlever le tiroir à marc (**1**) et la grille égouttoir (**2**).

**34** Enlever l'unité centrale (**14**) en la saisissant par la poignée prévue à cet effet et appuyer sur la touche «PRESS». L'unité centrale doit être rincée avec de l'eau chaude **sans détergent**.

**35** Faire attention à ce que les deux filtres en acier soient complètement dépourvus de résidus

de café. Le filtre supérieure peut être retiré tout en dévissant en sens inverse horaire le pivot de plastique par l'outil en dotation avec la machine. Ensuite, essuyer soigneusement les éléments de l'unité centrale, replacer le filtre et visser le pivot en plastique, tout en utilisant l'outil prévu.

**36** Retirer le bac d'égouttement (**2**) pour le nettoyer, n'utiliser que des détergents non abrasifs. Nettoyer soigneusement le logement et introduire le bac d'égouttement.

**37** Remettre l'unité centrale en place en la tenant par la poignée prévue jusqu'à ce qu'elle s'encliquette. Refermer ensuite la porte de service et réintroduire le tiroir à marc.

**Au moment d'introduire l'unité centrale, ne jamais presser la touche «PRESS» afin de prévenir tout dommage à l'appareil!**

**Attention:** Si l'unité centrale n'est pas introduite, le voyant de contrôle (**26**) clignote et la machine est bloquée et ne débite pas de café.

## Moulin à café

Ne pas introduire de l'eau dans le réservoir du café afin de prévenir tout dommage sérieux à l'appareil!
Afin de nettoyer le réservoir, n'utiliser que le pinceau prévu à cet effet. Ne pas utiliser de l'eau ou d'autres liquides.

Le moulin à café n'a besoin d'aucun entretien; pour tout problème concernant son fonctionnement, s'adresser à un Centre d'Assistance Autorisé.

## Détartrage

Le détartrage sert à éliminer toute incrustation de calcaire sur les surfaces et dans les trous de passage de l'eau, tou en assurant le fonctionnement approprié des soupapes, des commandes de chauffage et d'autres organes très importants.

La machine doit être dêtartreé tous les 3-6 mois, selon le degré de dureté de l'eau. Dans les régions où l'eau est très riche en calcaire, on conseille un détartrage plus fréquent.

Dans les régions où l'eau est dure, afin d'améliorer la qualité du café, on conseille d'utiliser un filtre pour la prévention du calcaire dans l'eau.; il va protéger la machine, tout en réduisant la fréquences des intervalles de détartrage.

**Note:** Si vous souhaitez l'effectuer personnellement, vous pouvez utilizer un produit décalcifiant pour machines à café, de type non toxique et/ou nocif, en vente libre.

**Ne pas employer de vinaigre; il pourrait endommager l'appareil.**

Pour détartrer la machine, on peut procéder de la façon suivante:
Lorsque la machine est hors service, verser le liquide détartrant dans le réservoir à eau (conformément aux instructions indiquées sur la boîte d'emballage). Placer un récipient assez grand au-dessous de la buse eau chaude/vapeur (**5**) et tourner lentement le bouton (**6**), dans le sens contraire des aiguilles d'ure nantre
Mettre en service la machine, tout en appuyant sur l'interrupteur général et faire sortir de la buse le produit détartrant pendant une minute environ. Faraer le bouton. Eteindre la machine par l'interrupteur général et attendre 5 minutes environ pour permettre au produit de faire de l'effet. Répéter cette opération deux ou trois fois, jusqu'au moment où tout le contenu du réservoir (eau avec détartrant) se sait écoulé pax la buse.

Le détartrage achevé, rincer soigneusement le réservoir (**7**) et le remplir avec de l'eau fraîche. Mettre en service la machine et la rincer soigneusement, tout en débitant de l'eau fraîche (2 litres environ) à travers la buse eau chaude/vapeur. De cette façon, on a éliminé tout résidu de produit détartrant dans le circuit.
La machine à café peut être utilisée de nouveau.



**Important :** Un détartrage de routine prévient de coûteuses réparations à la machine. Les dommages résultant de la non exécution du détartrage, d'un emploi abusif et de la non observation des instructions pour l'emploi, ne sont pas couverts par la garantie.

## Stockage

Lorsqui elle n'est pas utilisée, eleidre la machine et retirer la fiche de la prise de courant.

Stocker la machine dans un lieu sec et hors de la portée des enfants.

Si la machine reste inutilisée pendant de longues périodes, la protéger contre la poussière et la saleté.

## Entretien

Nettoyer la machine périodiquement, selon les indications de la page 45.

## Evacuation

Rendre tout de suite inutilisable les machines à café à jeter. Retirer la fiche de la prise de courant et couper le câble d'alimentation.

Avant de couper le câble d'alimentation, vérifier si l'on a retiré la fiche de la prise de courant.

Livrer les machines à café non utilisables à un centre de ramassage publique.

## Défaillances et remèdes

En cas de défaillances techniques ou de doutes de dérangement de la machine, retirer immédiatement la fiche de la prise.

**Au cas où la machine ne pourrait pas être dépannée selon les instructions de la table ci-après, s'adresser à un Centre d'Assistance Autorisé.**

Ce n'est que dans les centres spécialisés que l'on peut réparer la machine, car les réparations qui n'ont pas été effectuées de façon correcte peuvent causer des dommages sérieux. Le constructeur n'est pas responsable des réparations effectuées non correctement par le personnel non autorisé: dans ce cas la garantie n'est plus valable.

## Panne

L'appareil ne peut pas être mis en service. La distribution automatique du café n'entre pas en service

| Défaillance | Causes possibles | Remèdes |
|---|---|---|
| ***La distribution automatique du café n'entre pas en service*** | La machine n'est pas sous tension | Contrôler la fiche et le fusible |
| | La porte de service est ouverte | Fermer la porte de service |
| ***Le cycle caffé ne démarre pas*** | Le voyant de contrôle (**26**) clignote: L'unité centrale n'est pas introduite ou n'est pas bloquée | Introduire l'unité centrale ou la bloquer |
| | Le bac d'égouttement n'est pas introduit de façon appropriée | Introduire correctement le bac d'égouttement |
| | Le tiroir à marc n'est pas introduit de façon appropriée | Introduire correctement le tiroir à marc |
| | Le voyant de contrôle (**26**) s'allume:<br>- Le réservoir à café est vide.<br>- Le réservoir d'eau est vide. | <br>- Remplir le réservoir à café et redémarrer le cycle de distribution.<br>- Remplir le réservoir d'eau, charger le circuit et redémarrer le cycle de distribution. |
| | Voyants de contrôle de la température du café et de la vapeur clignotant: après l'utilisation de la vapeur, l'unité centrale n'a pas été remontée, ou bien elle a été introduite de façon insuffisante | Introduire le circuit comme on l'a indiqué à la page 42 |
| ***L'eau chaude ou la vapeur ne peuvent pas être débitées*** | Le trou de la buse eau chaude/vapeur est obstrué | Déboucher l'ouverture avec une aiguille fine |
| ***Le café est distribué trop rapidement*** | La moulure est trop grosse | Régler sur une moulure plus fine, par exemple de position 8 à position 6 |
| ***Le café est distribué trop lentement*** | La moulure est trop fine | Régler sur une moulure plus grosse, par exemple de position 8 à position 10 |
| ***Le café n'est pas suffisamment chaud*** | Voyant de contrôle de la température clignotant | Attendre jusqu'à ce que le voyant de la température ne soit allumé |
| ***Le café ne produit pas de crème suffisante*** | Mélange impropre, torréfaction non fraîche, café moulu à grain trop gros ou trop fin | Changer le mélange de café ou régler la moulure comme on l'a indiqué au point précédent |
| ***La machine a une production inférieure, elle met plus de temps à se chauffer, le débit d'eau n'est pas suffisant*** | Le circuit de la machine est obstrué par le calcaire | Détartrer la machine selon les instructions à la page 46 |



| Défaillance | Causes possibles | Remèdes |
|---|---|---|
| ***L'unité centrale ne peut pas être retirée*** | L'unité centrale ne se trouve pas sur sa position de base | Mettre en service la machine. Fermer la porte de service. Attendre que la machine se remet automatiquement à l'état initial. |

# In diesen Fällen entfällt jeglicher Garantieanspruch

## Einsatz der Betriebsanleitung

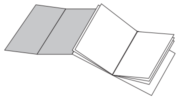
Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an autorisierte Fachleute.

**Bewahren Sie die Betriebsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.**



Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Befolgen Sie diese immer, andernfalls können schwere Verletzungen die Folge sein !

**B** Zahlen oder Buchstaben weisen auf Abbildungen, Geräte- und Bedienelemente hin, wie hier z.B. auf Bild B.



Die Abbildungen zum Text finden Sie auf den vorderen Umschlagseiten. Halten Sie diese zum Lesen der Anleitung bereit.

## Inhaltsverzeichnis





| | | |
|---|---|---|
| Nennspannung | | siehe Typenschild |
| Nennleistung | | siehe Typenschild |

**Gerätedaten**

| | | |
|---|---|---|
| Kaffeemaschine | -Wassererwarmung | Boiler |
| | -Pumpe | Elektromagnetische Vibrationspumpe |
| | -Frischwasserbehälter | 1,7 Liter |
| Kaffeemahlwerk | -Prinzip | Kegelmahlwerk |
| | -Antrieb | Getriebemotor, Leerlaufdrehzahl ca. 900 U/min. |
| | -Kaffeemahlgrad | verstellbar |
| | -Steinsicherung | automatisch nach 20 Sekunden |
| | -Bohnenbehälter | ca. 350 g |
| Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe) | | ca. 337 x 325 x 377 mm |
| Gewicht inkl. Zubehör | | 8,5 Kg |
| Kabellänge | | 1,2 m |
| Kabelfach | | ja |
| Heizkörper | | Aluminium-Boiler |
| Temperatursteuerung | | elektronisch |
| Aufheizzeit Kaffee | | ca. 2 Minuten |
| Aufheizzeit Dampf | | ca. 3 Minuten |
| Dampfaustrittsdauer | | unbegrenzt |
| Überhitzungsschutz | | durch Thermostate |
| Kaffeesatzauswurf | | automatisch |
| Tassenfüllmenge | | 0 - 250 cl |
| Wassermengendosierung | | elektronisch |
| Heißwasser-/Dampfdüse | | nicht verstellbar |
| Heißwasser-/Dampfentnahme | | regulierbar |
| Zubereitungszeit | -Espresso | ca. 20 Sek./Tasse |
| | -Kaffee | ca. 30 Sek./Tasse |
| | -Heißwasser | ca. 60 Sek./Tasse |
| | -Milch | ca. 60-90 Sek./Tasse |

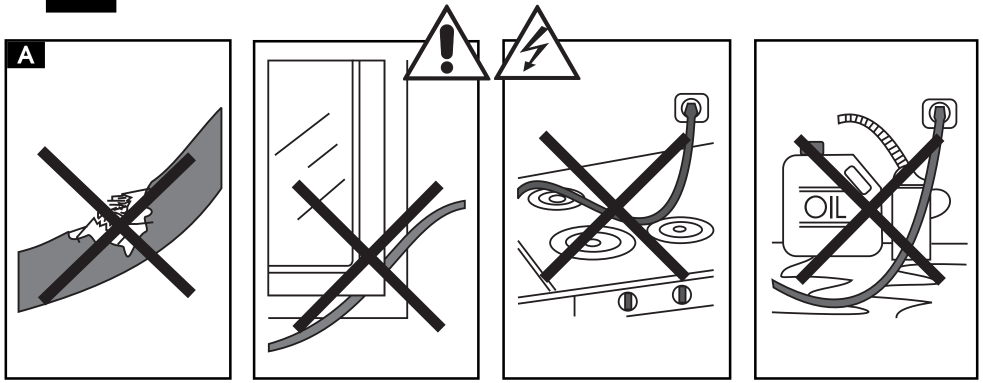
**Material**

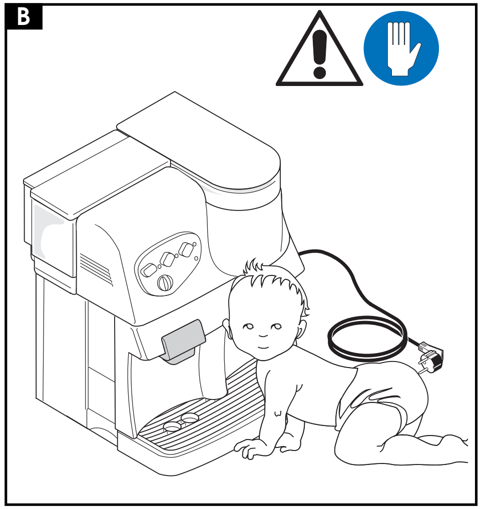
| | |
|---|---|
| Gerätegehäuse | Kunststoff |
| Wasserbehälter, Abtropfschale | Kunststoff |
| Kaffeesatzbehälter | Kunststoff |
| Herkunft | Italien |
| Produkte-Garantie | gemäß beiliegender Garantiekarte |

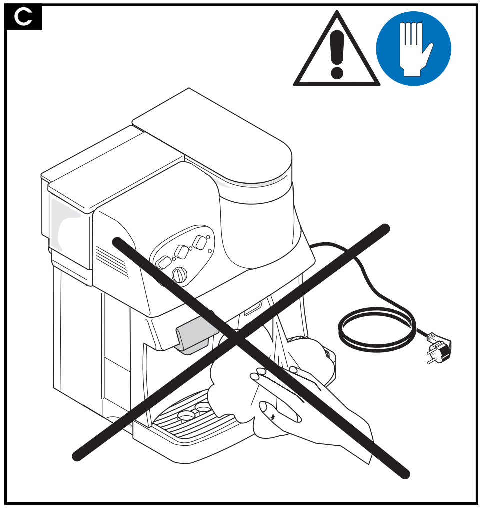
**Zubehör** (im Preis inbegriffen)

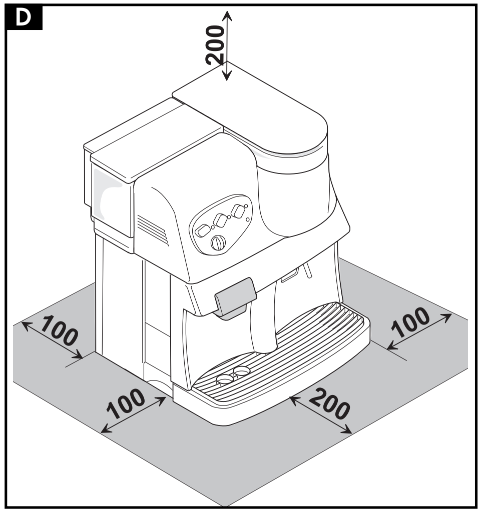
- Schlüssel für Brühgruppe
- Reinigungspinsel

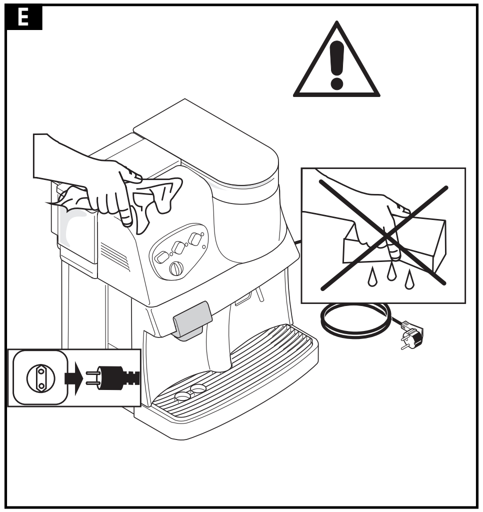
Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.








**Gefahr!**
**Strom kann tödlich sein !**
**Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen, es besteht Kurzschlußgefahr! Heißer Dampf und heißes Wasser können Verbrennungen verursachen ! Niemals Dampf-/Heißwasserstrahl auf Körperteile richten. Die Düse mit Vorsicht anfassen: Verbrennungsgefahr !**

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Die Kaffeemaschine ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt. Technische Abänderungen und jede mißbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren verboten !

### Warnhinweise
Das Gerät darf nur von Erwachsenen und unterwiesenen Personen betrieben werden.

### Stromzuführung
Niemals unter Spannung stehende Teile berühren ! Diese können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Kaffeemaschine nur an Wechselstrom anschließen. Die Spannung muß mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

### A Netzkabel
Das Gerät niemals mit einem beschädigten Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker sofort durch autorisierte Fachleute ersetzen lassen. Es wird spezielles Werkzeug benötigt. Netzkabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen. Das Netzkabel nicht über heiße Gegenstände legen oder hängen, sowie vor Öl schützen. Das Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen. Den Stecker nie am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen. Netzkabel nicht von Tischen oder Regalen herunterhängen lassen.

### B Schutz anderer Personen
Achten Sie darauf, daß Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können.

### Standort
Stellen Sie die Kaffeemaschine an einem standsicheren Ort auf. Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen. Um Beschädigungen des Gehäuses zu vermeiden, dürfen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen stellen.

### C Verbrennungsgefahr
Niemals den Dampf- oder Heißwasserstrahl auf den Körper richten. Berühren Sie keine heißen Geräteteile, wie z. B. das Auslaufrohr für Heißwasser. Benutzen Sie immer die entsprechenden Griffe.

### D Bedingungen für die Verwendung des Gerätes
Stellen Sie das Gerät in einem sauberen, gut beleuchteten, trockenen Raum auf einer waagerechten Fläche. Die Steckdose für den Elektroanschluß muß gut zugänglich sein. Zu den Wänden muß ein ausreichender Abstand eingehalten werden (siehe Zeichnung).

### E Reinigung
Zum Reinigen des Gerätes schalten Sie es erst aus und ziehen den Netzstecker. Das Gerät muß abkühlen. Das Gerät niemals ins Wasser tauchen oder mit Wasser übergießen ! Das Eindringen mit Gegenständen, z. B. Schraubenzieher, in das Gerät und das Öffnen des Gehäuses ist nicht zulässig !

### Reparaturen / Wartung
Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort den Netzstecker ziehen. Niemals ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen. Reparaturen dürfen nur durch autorisierte Fachleute durchgeführt werden. Bei unfachmännischen Reparaturen wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

### Brandschutz
Im Brandfall verwenden Sie zur Brandbekämpfung einen Kohlendioxid-Feuerlöscher. Wasser- oder Pulver-Feuerlöscher sind ungeeignet.

1 Kaffeesatzbehälter

2 Abtropfschale

3 Abtropfgitter

4 Kaffeesauslauf-System (in der Höhe verstellbar)

5 Dampf-/Heißwasserdüse

6 Dampf-/Heißwasser-Drehknopf

7 Frischwasserbehälter

8 Deckel für Frischwasserbehälter

9 Automatisches Wassertankventil

10 Kaffeebohnenbehälter

11 Deckel für Kaffeebohnenbehälter

12 Verstellknopf Mahlgrad

13 Servicetür

14 Brühgruppe

15 Einfülltrichter

16 Griff zur Montage und Demontage der Brühgruppe

17 Netzkabel

18 Bedienfeld mit Kontrolleuchten

19 Netzschalter

20 Kontrollanzeige Netzschalter

21 Start-Taste Kaffeezubereitung (1 bzw. 2 Tassen)

22 Temperaratur-Kontrollanzeige für Kaffeezubereitung
*Anzeige leuchtet:*
- Richtige Betriebstemperatur
*Anzeige blinkt:*
- Betriebstemperatur zu niedrig.

- Wenn die Temperatur-Kontrollanzeigen Kaffeezubereitung (**22**) und Dampfbetrieb (**24**) gleichzeitig blinken, ist die Betriebstemperatur zu hoch und das Gerät muß entlüftet werden.

23 Taste zum Ein-/Ausschalten des Dampfes

24 Temperaturkontrollanzeige für den Dampfbetrieb
*Anzeige leuchtet:*
- Richtige Betriebstemperatur
*Anzeige blinkt:*
- Betriebstemperatur zu niedrig

25 Drehschalter Tassenfüllmenge

26 Kontrollanzeige Kaffeebohnen- und Frischwasserbehälter

*Anzeige leuchtet:*
- Frischwasser- bzw. Kaffeebohnenbehälter ist leer Nach dem Wassereinfüllen entlüften !
*Anzeige blinkt:*
- Kaffeesatzbehälter (**1**), Abtropfschale (**2**) oder Brühgruppe (**14**) ist nicht korrekt eingesetzt.
Bei offener Servicetür blinkt die Lampe ebenfalls.



## Auspacken / Aufstellen

Die Originalverpackung ist speziell robust gestaltet. Bewahren Sie die Verpackung für einen evtl. Versand auf. Beachten Sie beim Aufstellen der Kaffeemaschine die Sicherheitshinweise auf Seite 52-53.

## Stromanschluß

Bitte beachten Sie, daß unsachgemäßer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Beachten Sie die entsprechenden Sicherheitsvorschriften.

Die Kaffeemaschine nur an Wechselstrom anschließen. Die Spannung muß mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

Niemals ein defektes Netzkabel verwenden ! Defekte Kabel und Stecker müssen durch autorisierte Fachleute sofort ersetzt werden.

Verwenden Sie nur dann ein Verlängerungskabel, wenn Sie sich zuvor von dessen einwandfreiem Zustand überzeugt haben. Das Verlängerungskabel muß mit einem Mindest-Querschnitt von 1 $mm^2$ und einem dreipoligen Stecker ausgerüstet sein.

## Inbetriebnahme und Bedienung

**Gefahr !**
**Strom kann tödlich sein ! Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen. Es besteht Kurzschlußgefahr! Heißer Dampf und heißes Wasser können Verbrennungen verursachen ! Niemals Dampf-/ Heißwasserstrahl auf Körpertile richten. Düse mit Vorsicht anfassen. Es besteht Verbrennungsgefahr!**
**Bitte halten Sie die auf Seite 52/53 aufgeführten Sicherheitsvorschriften für Ihre Sicherheit und für die Sicherheit Dritter strikte ein.**

Das Gerät nie ohne Wasser oder Kaffeebohnen in Betrieb nehmen.

Den Deckel des Kaffeebehälters (**11**) auf den Kaffebehälter (**10**) legen. den Reinigungspinsel und den Schlüssel der Baugruppe immer griffbereit halten.

Ziehen Sie das Netzkabel (**17**) hinten am Gerät auf die benötigte Länge heraus.

**27** Der Kaffeebohnenbehälter (**10**) ist mit zwei Schrauben fest arretiert. Den Deckel (**11**) entfernen, frische Kaffeebohnen (ca. 350 g) einfüllen und den Deckel wieder auf Kaffeebohnenbehälter aufsetzen. Mahlgrad mit dem Verstellknopf (**12**) auf Ziffer 8 (**-2/+4**) auf der Mahlgradskala einstellen.

Das Gerät hat vom Hersteller eine Grundeinstellung

In den Kaffeebohnenbehälter (**10**) dürfen nur Kaffeebohnen eingefüllt werden. Andere Stoffe können einen Geräteschaden verursachen.

Frischwasserbehälter (**7**) abnehmen, Deckel (**8**) entfernen und den Behälter mit Kaltwasser füllen (ca. 1,7 l). Das Auslaufen des Wassers wird durch ein Ventil am Boden des Behälters verhindert.

**Bevor der Frischwasserbehälter eingesetzt wird, überprüfen Sie, ob der Deckel für Kaffeebohnenbehälter (11) aufgesetzt ist.**

**28** Den Frischwasserbehälter mit dem Deckel verschließen und mit einem leichten Druck wieder einsetzen. Das Wassertankventil (**9**) rastet ein und öffnet sich dadurch automatisch.

Die max. Wasserfüllmenge nicht überschreiten.

Nur kaltes Wasser einfüllen. Warmes Wasser oder andere Flüssigkeiten können das Gerät beschädigen. Es darf kein kohlensäurehaltiges Mineralwasser verwendet werden!

Das Gerät nie ohne Wasser betreiben. Vor jeder Benutzung sicherstellen, daß sich genügend Wasser im Frischwasserbehälter (**7**) befindet.

Die grüne Anzeige leuchtet auf. Die elektronische Steuerung führt automatisch eine Selbstdiagnose durch. Die dabei entstehenden Geräusche sind technisch bedingt.

## Entlüften

**30** Ein Gefäß unter die Dampf-/ Heißwasserdüse (**5**) stellen und den Dampf-/ Heißwasser-Drehknopf (**6**) entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Die Pumpe läuft automatisch an. Warten Sie, bis das Wasser mit einem ruhigen Strahl ausströmt. Danach den Drehknopf wieder schließen. Das Gerät ist entlüftet.

**Wichtig !** Es empfiehlt sich, vor der ersten Inbetriebnahme, bei längerem Nichtgebrauch oder wenn der Frischwasserbehälter (**7**) vollständig entleert wurde, die Kaffeemaschine zu entlüften. Blinken die Temperatur-Kontrollanzeigen Kaffeezubereitung (**22**) und Dampfbetrieb (**24**) gleichzeitig, muß das Gerät ebenfalls entlüftet werden. Sobald die Temperatur-Kontrollanzeige für Kaffee (**22**) konstant leuchtet, ist die Kaffeemaschine betriebsbereit.

## Empsehlungen/Hinweise

## Kontrollanzeige Temperatur

Beim Einschalten des Gerätes blinkt die Temperatur-Kontrollanzeige Kaffeezubereitung (**22**), das Gerät wird aufgeheizt. Nach ca. zwei Minuten leuchtet diese Anzeige konstant, das Gerät ist betriebsbereit.

## Kontrollanzeige für Kaffeebohnen- und Wassermangel

Ist der Kaffeebohnenbehälter (**10**) leer, leuchtet die Kontrollanzeige (**26**) auf und das Mahlwerk stellt ab. Es müssen Kaffeebohnen nachgefüllt werden. Der Zyklus wird mit der Start-Taste Kaffeezubreitung (**21**) neu gestartet.
Bei Wassermangel leuchtet ebenfalls die Kontrollanzeige. Wasser auffüllen und das Gerät vor erneuter Kaffeezubereitung entlüften. Das Programm kann ohne Entlüftung nicht gestartet werden. Ein Neustart ist erst möglich, wenn die Kontrollanzeige nicht mehr leuchtet.

## Mahlung

Sollte der Kaffee zu schnell (zu grobe Mahlung) oder zu langsam (zu feine Mahlung) in die Tasse fließen, so ist das Mahlwerk falsch eingestellt. Die Einstellung muß entsprechend korrigiert werden:

Empfohlener Mahlgrad: Position 8 (+/-4)
Zu grobe Mahlung: Korrektur auf eine geringere Zahl (z.B. von 8 auf 7)
Zu feine Mahlung: Korrektur auf eine höhere Zahl (z.B. von 8 auf 9)

Die Einstellung am Mahlwerk nur bei laufendem Mahlwerk verstellen. Andernfalls kann es zu Beschädigungen am Mahlwerk kommen. Vermeiden Sie nach Möglichkeit extreme Einstellungen (z.B. Position 1). Bitte beachten Sie, daß die Wirkung nach dem Verstellen des Mahlgrades erst nach dem Brühen von 3 bis 4 Portionen feststellbar ist. Erreichen Sie nicht das gewünschte Ergebnis, so probieren Sie eine andere Kaffeesorte aus. Nicht jeder Kaffee eignet sich.

## Kaffee

Achten Sie auf frischen Kaffee und verwenden Sie eine dunklere Röstung. Um einen starken und würzigen Espresso zu erhalten verwenden Sie speziell für Espressomaschinen geeignete Kaffeemischungen und kleine dickwandige



Espresso-Tassen. Frischer Kaffee wird am besten kühl und luftdicht verschlossen aufbewahrt.

## Wasserqualität

Für die Zubereitung eines bekömmlichen Kaffees ist außer der Kaffeesorte, der richtigen Mahlung, der Wassertemperatur, auch die Wasserqualität entscheidend. Wir empfehlen Ihnen die Verwendung eines Wasser-Entkalkers. Es wird dem Wasser außer dem Kalk vorhandene unangenehme Geschmacksstoffe und organische Verunreinigungen entzogen. Der Wasser-Entkalker schont durch die teilweise Kalkentnahme das Heizsystem der Kaffeemaschine und verlängert die Lebensdauer Ihres Gerätes.
**Leeren Sie den Frischwasserbehälter (7) täglich und füllen ihn mit frischem Wasser.**

## Betriebszeit

Die Kaffeemaschine kann ohne weiteres den ganzen Tag über eingescha!tet bleiben. Wird das Gerät für längere Zeit nicht benutzt, empfehlen wir, es auszuschalten. Die Aufheizzeit beträgt lediglich 2 Minuten.

## Gerät ausschalten

Gerät erst ausschalten, wenn die automatische Kaffeezubereitung vollständig beendet ist.

## Zubereitung

## Einstellung des Kaffeeauslauf-Systems

Der Kaffeeauslauf kann je nach Tassengröße in der Höhe individuell eingestellt werden.

## Dosierung Tassenfüllmenge

Mit dem Drehschalter (**25**) regulieren Sie die gewünschte Tassenfüllmenge. Zum Beispiel:

3 = Espresso
6 = Café Crème

## Einfache oder doppelte Kaffeeportion

Durch Betätigen der Start-Taste (**21**) wird jeweils eine Portion Kaffee zubereitet. Durch zweimaliges Betätigen wird eine doppelte Portion Kaffee zubereitet.

## Bohnenkaffee

Diese Kaffeemaschine mahlt für jede Tasse Kaffee eine frische Portion. Dies ist eine wichtige Voraussetzung für eine optimale Kaffeequalität.

Vor jedem Gebrauch prüfen, ob das Dampf-/Heißwasserventil geschlossen ist. Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad ein (siehe Seite 56).

Der Mahlgrad darf nur bei laufendem Mahlwerk verstellt werden, da sonst das Mahlwerk beschädigt werden kann.

**29** Je nach Wunsch eine oder zwei erwärmte Tassen auf das Abtropfgitter (**3**) unter den Kaffeeauslauf (**4**) stellen. Drücken Sie die Start-Taste Kaffeezubereitung (**21**). Die Maschine gibt den gewünschten Kaffee automatisch aus. Der Brühvorgang kann durch erneutes Betätigen der Start-Taste unterbrochen werden.

## Heißwasser

Der Heißwasserbetrieb ist vom Kaffeesystem getrennt und garantiert somit geschmacksneutrales, heißes Wasser für Tee, Bouillon, usw.

**30** Glas oder Tasse direkt unter die Dampf-/ Heißwasserdüse (**5**) stellen und den Drehknopf (**6**) entgegen dem Uhrzeigersinn langsam aufdrehen.

**Nach der Wasserentnahme den Drehknopf wieder zurückdrehen.**

## Dampf

Für die Erhitzung von Milch oder anderen Getränken.

⚠ Die Dampf-/Heißwasserdüse (**5**) nach Gebrauch sofort mit einem feuchten Lappen reinigen. Rückstände - z. B. von Milch - sind später nur schwer zu entfernen.

⚠ Nach der Dampfentnahme ist das Gerät zu entlüften. Wird das Gerät nicht oder zu wenig entlüftet, ist das Programm für die Kaffeezubereitung infolge zu hoher Temperatur gesperrt.

⚠ Wenn das Gerät auf Dampf eingestellt ist (Kontrolleuchte **24** leuchtet), ist das Gerät für die Kaffeezubereitung gesperrt.

Drücken Sie die Taste zum Ein-/Ausschalten des Dampfes (**23**) und warten Sie, bis die Kontrollanzeige (**24**) leuchtet. Während dem Aufwärmen blinkt die Kontrollanzeige Dampf. Den Drehknopf (**6**) entgegen dem Uhrzeigersinn leicht öffnen. Nachdem das Kondenswasser abgelaufen ist, tauchen Sie die Dampfdüse in die zu erwärmende Flüssigkeit tief ein.

**31** Dampf-/Heißwasser-Drehknopf (**6**) langsam bis zum Anschlag öffnen und die Flüssigkeit mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben erhitzen.
Nach der Erhitzung des Getränkes den Drehknopf wieder zurückdrehen und die Düse (**5**) mit einem feuchten Lappen reinigen.

**Achtung !** Die Düse ist sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr !
Durch erneutes Betätigen der Taste zum Ein-/Ausschalten des Dampfes (**23**) wird das Aufheizen für die Dampfzubereitung beendet. Durch Öffnen des Dampf-/Heißwasser-Drehnopfes (**6**) das Gerät solange entlüften (die Pumpe läuft automatisch an), bis aus der Heißwasser-/Dampfdüse (**5**) Wasser mit einem gleichmäßigen Strahl austritt (siehe „Entlüften“, Seite 56). Ist die Temperatur genug abgesunken, blinken die Kontrollanzeigen für Kaffeezubereitung (**22**) und Dampfbetrieb (**24**) nicht mehr.
Den Dampf-/Heißwasser-Drehknopf wieder schließen. Das Gerät ist wieder bereit für die Kaffeezubereitung.

## Cappuccino-Schaum

Füllen Sie eine Tasse zu ca. 1/3 mit kalter Milch und halten die Dampf-/Heißwasserdüse (**5**) knapp unter die Milchoberfläche. Führen Sie mit der Tasse kreisende Bewegungen aus, bis sich dichter Schaum gebildet hat. Die Dampf-/Heißwasserdüse ganz eintauchen, bis die gewünschte Temperatur der Milch erreicht ist (Die Milch sollte nicht sieden !).

## Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen

Bei geöffneter Servicetür (**13**) ist das Gerät abgeschaltet und kann nicht betrieben werden. **Sind die Brühgruppe (14), der Kaffeesatzbehälter (1) und die Abtropfschale (2) nicht ordnungsgemäß eingesetzt, sind die Funktionen der Maschine gesperrt.**

## Elektronische Überwachung des Mahlwerks

Sobald der Kaffeebohnenbehälter (**10**) leer ist, wird der Mahlvorgang nach ca. 20 Sekunden beendet. Der Zustand wird durch die Kontrolleuchte (**26**) angezeigt. Den Kaffeebohnenbehälter auffüllen. Die Kaffeezubereitung kann anschließend mit der Start-Taste Kaffeezubereitung (**21**) wieder neu gestartet werden.

## Elektronische Überwachung der Saugleistung der Pumpe

Sobald der Wasserbehälter leer ist, schaltet das Gerät automatisch ab und die Kontrollanzeige (**26**) leuchtet.



## Vollautomatische Temperatursteuerung

Diese Steuerung sorgt für die richtige Temperatur bei Kaffee-, Heißwasser- oder Dampfbetrieb.
Bei zu hoher bzw. zu tiefer Wassertemperatur wird die Kaffeezubereitung gesperrt. Zusätzlich gibt es einen Sicherheitsthermostaten und einen Überhitzungsschutz.

## Steinsicherung

Auch beim auserlesensten Kaffee kann es vorkommen, daß sich kleine Steine unter den Bohnen befinden. Um Schäden zu vermeiden, ist das Mahlwerk mit einer Steinsicherung ausgestattet. Sollte ein Stein in das Mahlwerk gelangen, so macht sich dies durch lautes Rattern bemerkbar. Stellen Sie die Maschine sofort ab. Falls Sie nicht abschalten, so stellt das Mahlwerk automatisch nach spätestens 20 Sekunden ab.

**Wichtig !** Bevor der Stein nicht entfernt wurde, darf die Maschine nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht die Gefahr, den Motor zu beschädigen. Wenden Sie sich zur Fehlerbeseitigung an eine autorisierte Servicestelle.

## Reinigung und Wartung

### Reinigung

Eine stets sauber gehaltene Kaffeemaschine belohnt Sie durch eine optimale Kaffeequalität und wirkt sich vorteilhaft auf die Lebensdauer des Gerätes aus.

⚠ Bevor Sie die Kaffeemaschine reinigen, Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen !

⚠ Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen !

⚠ Das Gerät niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen !

⚠ Reinigen Sie keine Geräteteile im Geschirrspüler !

⚠ Trocknen Sie die Teile immer von Hand ab und nicht im Backofen oder in der Mikrowelle !

## Frischwasserbehälter Abtropfschale; Kaffeesatzbehälter Kaffeeauslauf-System; Gehäuse

**32** Damit der Serviceraum und die Brühgruppe (**14**) sauber bleiben, empfehlen wir Ihnen, den Kaffeesatzbehälter (**1**) mindestens täglich zu leeren.

Frischwasserbehälter (**7**), Abtropfschale (**2**), Abtropfgitter (**3**) und Kaffeesatzbehälter (**1**) regelmäßig mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen und anschließend trocknen.

**33** Das Kaffeeauslauf-System (**4**) kann zur Reinigung entfernt werden. Wenn Sie den Auslauf in Ihre Richtung ziehen, kann er entnommen und mit warmem Wasser gespült werden.

Reinigen Sie das Gerät von Zeit zu Zeit mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließend.

## Brühgruppe

Bei jedem Befüllen des Kaffeebohnenbehälters (**10**) muß auch die Brühgruppe (**14**) gereinigt werden. Jedoch mindestens einmal wöchentlich ist die Brühgruppe zu reinigen.
Vor dem Öffnen der Servicetür (**13**) muß das Gerät mit dem Netzschalter (**19**) ausgeschaltet werden. Als erstes werden der Kaffeesatzbehälter (**1**) und die Abtropfschale (**2**) entnommen.

**34** Brühgruppe (**14**) am Haltegriff (**16**) herausnehmen, indem kurz auf die mit „PRESS“ gekennzeichnete-Stelle gedrückt wird. Die Brühgruppe kann mit warmem Wasser gereinigt werden.

**ACHTUNG ! Es darf kein Spülmittel verwendet werden !**

**35** Achten Sie darauf, daß die beiden Chromstahlsiebe frei von Kaffeerückständen sind. Für die Reinigung kann das obere Sieb entfernt werden, indem man mit dem beiliegenden Schlüssel die Kunststoff-Schraube entgegen dem Uhrzeigersinn löst. Nach dem Trocknen das Sieb mit Hilfe des Schlüssels wieder befestigen.

**36** Für das Reinigen der Abtropfschale (**2**) und des Serviceraumes verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel.

**37** Schieben Sie die Brühgruppe (**14**) am Haltegriff (**16**) wieder in das Gerät ein, bis sie einrastet. Schließen Sie die Servicetür (**13**) und setzen Sie den Kaffeesatzbehälter (1) und die Abtropfschale (**2**) ein.

⚠ **Drücken Sie beim Einschieben der Brühgruppe niemals auf die mit „PRESS" gekennzeichnete Stelle. Das Gerät könnte beschädigt werden !**

**Achtung ! :** Bei nicht richtig eingesetzter Brühgruppe (**14**) blinkt die Kontrollanzeige (**26**). Die Kaffeemaschine ist für die Kaffeezubereitung gesperrt.

## Mahlwerk

⚠ Nie Wasser ins Mahlwerk einfüllen, es führt zu einem Geräteschaden !
Für die Reinigung verwenden Sie den als Zubehör mitgelieferten Reinigungspinsel. Benutzen Sie kein Wasser oder andere Reinigungsmittel.

Das Mahlwerk benötigt keine Wartung. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.

## Entkalkung

Durch das Entkalken werden Kalkablagerungen an Heizungselementen, Ventilen und anderen wichtigen Teilen entfernt. Durch rechtzeitiges Entkalken werden die Funktionen dieser Teile aufrecht erhalten.

Je nach Kalkhaltigkeit des Wassers ist das Gerät alle drei bis sechs Monate zu entkalken. In Gegenden mit hoher Wasserhärte ist es notwendig, entsprechend häufiger zu entkalken. In Gegenden mit hartem Wasser und zur gleichzeitigen Verbesserung der Kaffeequalität empfehlen wir die Verwendung eines Wasserfilters. Wird ein Wasserfilter benutzt, so verlängern sich die notwendigen Abstände für das Entkalken.

**Hinweis :** Wenn Sie das Entkalken selber durchführen wollen, dann können Sie ein handelsübliches, ungiftiges und unschädliches Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen verwenden.

⚠ **ACHTUNG ! Die Anwendung von Essig kann das Gerät beschädigen!**

Zum Entkalken gehen Sie wie folgt vor:
Bei ausgeschalteter Kaffeemaschine Entkalkerslösung (gemäß Hinweis auf der Verpackung) in den Frischwasserbehälter (**7**) geben. Ein Gefäß unter die Dampf-/Heißwasserdüse (**5**) stellen und den Dampf-/Heißwasser-Drehknopf (**6**) entgegen dem Uhrzeigersinn langsam aufdrehen. Das Gerät einschalten und die Entkalkerslösung ca. 1 Minute über die Düse ausfließen lassen. Die Kaffeemaschine durch Betätigen des Netzschalters ausschalten und die Lösung ca. 5 Minuten einwirken lassen. Wiederholen Sie den Vorgang zwei- bis dreimal, bis der gesamte Inhalt des Frischwasserbehälters mit der Entkalkerslösung über die Düse ausgeflossen ist. Nach dem Entkalken den Frischwasserbehälter (**7**) gut ausspülen und mit frischem Wasser auffüllen. Das Gerät wieder einschalten und die Maschine gut durchspülen, indem Sie das eingefüllte frische Wasser (ca. 2 Liter) über die Dampf-/Heißwasserdüse (**5**) ausfließen lassen. Durch das Spülen wird verhindert, daß der Geschmack des Kaffees beeinträchtigt wird. Die Kaffeemaschine ist wieder betriebsbereit.



**Wichtig !** Regelmäßige Entkalkung schützt Ihr Gerät vor teuren Reparaturen. Schäden, die auf Unterlassung der notwendigen Entkalkung, falsche Handhabung oder Nichtbeachten der Betriebsanleitung zurückzuführen sind, fallen nicht unter Garantie.

## Aufbewahrung

⚠ Wir das Gerät längere Zeit nicht benutzt, so schalten Sie es aus, ziehen den Netzstecker und schützen es vor übermäßigem Staub oder Schmutz.

⚠ Die Kaffeemaschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

## Wartung

Die Kaffeemaschine sollte regelmäßig gereinigt und gewartet werden (siehe Seite 60).

## Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Den Netzstecker ziehen und das Netzkabel durchtrennen.

⚠ **ACHTUNG ! Vor dem Durchtrennen des Netzkabels unbedingt den Netzstecker ziehen!**

Ausgediente Kaffeemaschinen sind gemäß den regionalen Vorschriften zu entsorgen bzw. bei einer öffentlichen Sammelstelle abzugeben.

## Störungen und deren Behebung

⚠ Bei Störungen, Defekten am Gerät oder bei einem Verdacht auf Defekt - z. B. nach einem Sturz - sofort den Netzstecker ziehen !

**Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an autorisierte Servicestelle.**

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch autorisierte Fachleute durchgeführt werden. Durch unsachmäßige Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Bei nicht fachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für evtl. Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch jeglicher Garantieanspruch.

| Fehler | Mögliche Ursachen | Behebung |
|---|---|---|
| ***Das Gerät hat keinerlei Funktion*** | Keine Spannung | Stecker, Kabel und Sicherung überprüfen |
| | Servicetür (**13**) ist offen | Servicetür schließen |
| ***Der Brühvorgang startet nicht*** | Die Kontrolleuchte (**26**) blinkt: Brühgruppe nicht richtig eingesetzt oder nicht verriegelt. | Brühgruppe richtig einsetzen |
| | Abtropfschale (**2**) nicht richtig eingesetzt | Abtropfschale richtig einsetzen |
| | Kaffeesatzbehälter (**1**) nicht richtig eingesetzt | Kaffeesatzbehälter richtig einsetzen |
| | Die Kontrolleuchte (**26**) geht an:<br>- Der Kaffeebehälter ist leer.<br>- Der Wasserbehälter ist leer. | - Den Kaffeebehälter füllen und den Kaffezubereitungszyklus starten.<br>- Den Wasserbehälter füllen, dann den Kreislauf füllen und den Kaffezubereitungszyklus starten. |
| | Die Temperatur-Kontrollanzeige für Kaffeezubereitung (**22**) und Dampf blinkt: Nach der Dampfentnahme wurde nicht/nicht ausreichend entlüftet. | Entlüften Sie das Gerät (siehe Seite 56) |
| ***Kein Heißwasser / Dampf*** | Dampfdüse (**5**) verstopft | Mit einer dünnen Nadel die Öffnung durchstoßen |
| ***Der Kaffee fließt zu schnell*** | Zu grobe Mahlung | Auf feinere Mahlung einstellen - z. B. von 8 auf 6 |
| ***Der Kaffee fließt zu langsam*** | Zu feine Mahlung | Auf gröbere Mahlung einstellen - z. B. von 8 auf 9 |
| ***Kaffee ist zu kalt*** | Temperatur-Kontrollanzeige für Kaffeezubereitung (**22**) blinkt | Warten, bis die Kontrollanzeige konstant leuchtet |
| ***Kaffee hat keine Crema*** | Ungeeignete Kaffeemischung<br>Kaffee ist nicht mehr röstfrisch - zu fein bzw. zu grob gemahlen | Kaffeesorte wechseln<br>Mahlgrad ändern |
| ***Die Aufheizzeit verlängert sich bzw. die Warm-Wassermenge wird geringer.*** | Das Gerät ist verkalkt | Das Gerät gemäß der Anweisung auf Seite 60 entkalken |
| ***Die Brühgruppe kann nicht entnommen werden*** | Die Brühgruppe ist nicht in Grundstellung | Das Geräteinschalten, Servicetür schliessen. |
| | | Das Gerät geht selbständig in Grunstellung. |

## Empleo de las instrucciones de uso

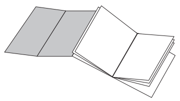
Para mas información o en caso de problemas no tratados en las presentes instrucciones , le recomendamos contactar con su proveedor o un Centro de Asistencia Autorizado.

**Conserve cuidadosamente este Manual de Uso y no olvide entregarlo a las personas que usarán el máquina sucesivamente.**



El triángulo de peligro indica todas las instrucciones importantes para la seguridad del usuario . Observarlas atentamente ; en caso contrario existe el peligro de lesiones graves .

**B** Para hacer referencia a las ilustraciones , componentes y elementos de control se han señalado con números y letras . En este ejemplo , se ha empleado la letra B para hacer referencia a este párrafo .



En la primera pagina de la cubierta se encuentran las ilustraciones a las que hace referencia el texto . por lo tanto mantenerla abierta durante la lectura del Manual .

## Índice





| | |
|---|---|
| Tensión de alimentación | Ver la placa situada debajo del aparato |
| Potencia | Ver la placa cituada debajo del aparato |

**Características de la maquina**

| | | |
|---|---|---|
| Máquina de Café | -sistema calefactor | Caldera |
| | -bomba | Electromagnética por vibración |
| | -deposito de agua | 1.7 l |
| Molinillo | -sistema | Fresas cónicas |
| | -accionamiento | Motorreductor , velocidad en vacío 900RPM |
| | -grado de molido | Regulable |
| | -protección antibloqueo | Automático después de 20 segundos |
| | -deposito de café en grano | Aprox. 350 grs. |
| Dimensiones(LxAn.xAl) | | 337x325x377 |
| Peso con accesorios | | 8.5 Kg. |
| Longitud cable | | 1.2 m. |
| Alojamiento cable | | Si |
| Elemento calefactor | | Caldera de aluminio |
| Control de temperatura | | Electrónico |
| Alcanza la temperatura de café en | | Aprox. 2 minutos |
| Alcanza la temperatura de vapor en | | Aprox. 3 minutos |
| Duración salida vapor | | Ilimitada |
| Protección sobretemperatura | | Mediante protectores térmicos |
| Expulsión de pastilla márro café | | Automática |
| Cantidad liquido en taza | | 0-250 cl. |
| Control agua | | Electrónico |
| Tubo agua caliente/vapor | | Fijo monodireccional |
| Cantidad agua caliente/vapor | | Ajustable manualmente |
| Tiempo de preparación | -café corto | Aprox. 20 seg./taza |
| | -café largo | Aprox. 30 seg./taza |
| | -agua caliente | Aprox. 60 seg./taza |
| | -leche | Aprox. 60-90 seg./taza |

**Materiales empleados**

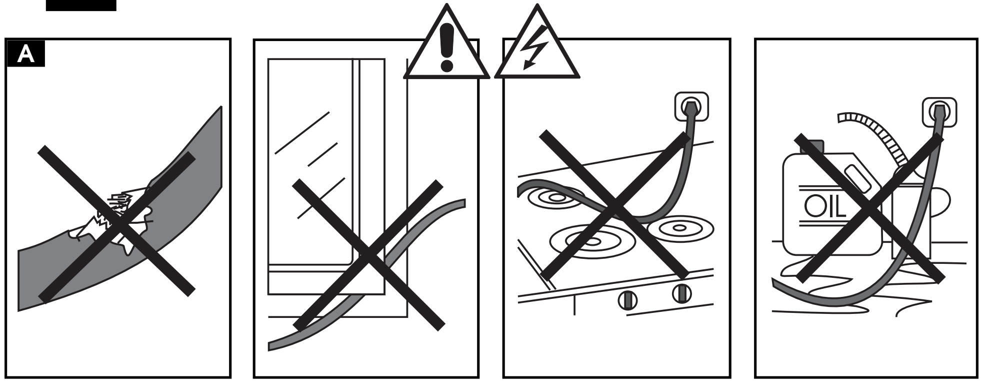
| | |
|---|---|
| Carcasas | Material Termoplástico |
| Deposito agua , Cubeta de goteo | Material Termoplástico |
| Deposito márro café | Material Termoplástico |
| País de origen | Italia |
| Garantía | Ver hoja garantía adjunta |

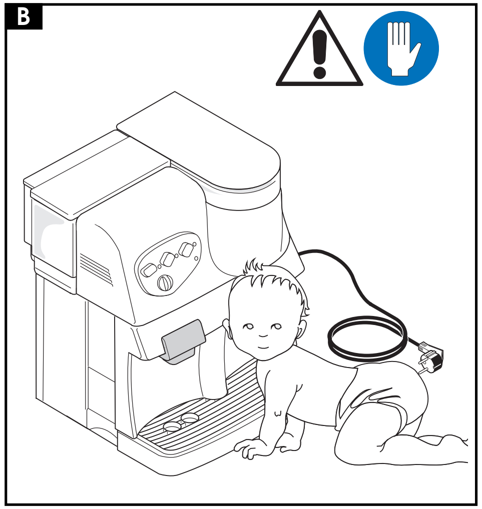
**Accesorio**s (incluidos)

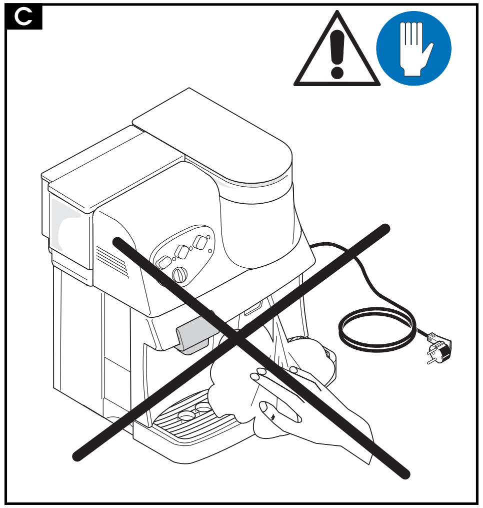
Llave para el grupo de café

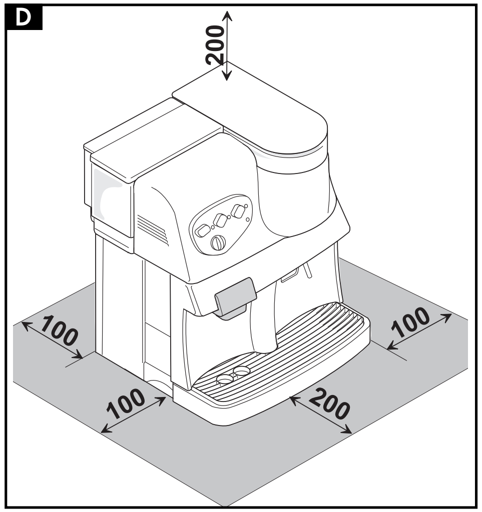
Pincel de limpieza

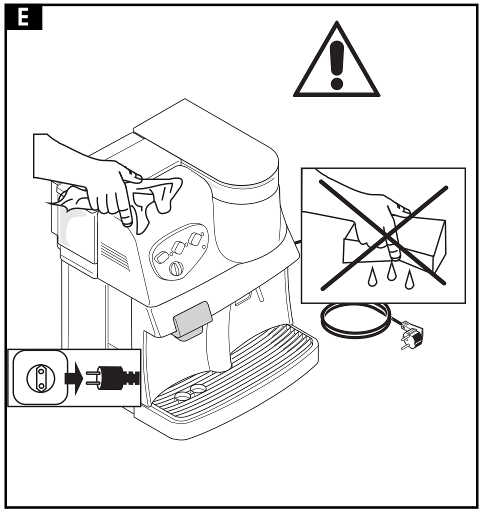
El fabricante se reserva el derecho de introducir modificaciones debido a la evolución tecnológica






**No poner nunca en contacto con el agua los componentes bajo tensión : peligro de cortocircuito ! El vapor y el agua caliente pueden provocar quemaduras. No dirigir nunca el chorro de vapor o de agua caliente hacia partes del cuerpo. Manipular con precaución el tubo de agua caliente/vapor: peligro de quemaduras.**

**El máquina se debe usar exclusivamente para el empleo establecido por el fabricante**

Esta máquina de café esta concebida para el uso domestico. Esta prohibido hacer modificaciones técnicas y emplear la máquina de manera impropia con el fin de evitar riesgos muy graves .

**Advertencia**

La máquina solo debe ser utilizado por adultos previamente instruidos en el manejo de la misma

**Alimentación eléctrica**

No tocar nunca componentes que estén bajo tensión ! Estos componentes pueden provocar choques eléctricos con peligro de graves lesiones. La máquina de café debe conectarse a una toma de corriente para ella sola con toma de tierra. La tensión debe corresponder al valor indicado en la placa de características situada en la base del aparato.

**A Cable de alimentación**

No usar nunca la máquina si el cable de alimentación esta dañado. En este caso , hacerlo sustituir por un Centro de Asistencia Autorizado. El cable eléctrico no debe de pasar por esquinas, ni sobre cantos agudos o lugares calientes. Protegerlo del aceite. No arrastrar ni tirar del máquina por medio del cable. No sacar la clavija del enchufe tirando del cable , ni tocarlo con las manos mojadas. El cable de alimentación no debe colgar libremente de mesas o repisas.

**B Protección de otras personas**

Los niños no deben tener la posibilidad de manipular la máquina , ya que no conocen los peligros del mal uso de un electrodoméstico.

**Ubicación**

Colocar la maquina en lugar estable y plano, donde no pueda ser volcada. No usar la maquina en el exterior. No situar sobre superficies calientes o cerca de fuentes de calor para evitar daños en las carcasas

**C Peligro de quemaduras**

Evitar que la salida de agua caliente /vapor este dirigida hacia las personas. No tocar las superficies calientes con las manos directamente

**D Espacio necesario para el uso**

Para un correcto y cómodo funcionamiento de la máquina debe estar :
Sobre un plano de apoyo bien nivelado. Elegir una situación bien iluminada, limpia y con la toma de corriente cercana y accesible. Dejar entre la pared y la máquina una distancia mínima, como la indicada en el dibujo.

**E Limpieza**

Antes de limpiar la máquina, es indispensable desconectar el interruptor general y desenchufarla de la toma de corriente, esperando a que la maquina este fría. No sumergir nunca la máquina en el agua. Esta severamente prohibido manipular en el interior del aparato.

**Reparación/Mantenimiento**

En caso de avería , daños o mal funcionamiento, desconectar inmediatamente la clavija de la toma de corriente. No poner nunca en marcha un máquina defectuosa. Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por un Centro de Asistencia Autorizado. En caso de operaciones no efectuadas en la forma debida, se declina toda responsabilidad por posibles daños y queda anulada la garantía.

**Extinción de incendio**

En caso de incendio utilizar extintores de Anhídrido Carbonico ($CO_2$). No usar nunca agua o extintores de polvo.

1 Cajón para posos del café (márro)
2 Cubeta de goteo
3 Rejilla colocación tazas
4 Salida café de altura ajustable (erogador)
5 Salida agua caliente/vapor
6 Mando para agua caliente/vapor
7 Deposito agua
8 Tapa deposito agua
9 Válvula deposito agua
10 Contenedor café en grano
11 Tapa contenedor café en grano
12 Mando regulación grado de molido
13 Puerta de servicio
14 Grupo de café
15 Embudo grupo café
16 Asa para montaje y desmontaje del grupo café
17 Cable de alimentación
18 Panel de mando y señalización
19 Interruptor general

## Descripción del Panel de Mando

20 Piloto máquina conectada
21 Tecla selección café (1 ó 2 tazas)
22 Piloto control temperatura café
Encendido : temperatura correcta
Intermitente : temperatura insuficiente
Si los pilotos de temperatura café (**22**) y temperatura vapor (**23**) están i intermitentes a la vez, la temperatura es muy alta, hacer salir agua caliente por el tubo agua caliente /vapor hasta dejar encendido fijo solo el piloto de temperatura café (**22**).
23 Tecla selección vapor
24 Piloto control temperatura vapor
25 Mando regulación cantidad café en la taza.
26 Piloto indicador falta agua/café en grano.
Encendido : verificar si falta agua ó café, en el depósitos correspondientes. Llenar el deposito que sea necesario.
Después de haber llenado el deposito de agua realizar la carga del circuito hídrico (pag.70).
Intermitente : El cajón del márro, el grupo de café o la cubeta de goteo no están colocados correctamente.



## Instalación

Conservar el embalaje para un posterior uso. Este embalaje es la mejor protección de la máquina en caso de transporte.

Antes de proceder a la instalación de la máquina es necesario seguir escrupulosamente las Normas de Seguridad indicadas en la pag.66-67.

## Conexión a la corriente eléctrica

**Atención :** La corriente eléctrica puede ser extremadamente peligrosa! Atenerse por tanto a las Normas de Seguridad.

La máquina debe conectarse a una toma de corriente para ella sola, adecuada y con toma de tierra. La tensión debe corresponder a la indicada en la etiqueta situada en la base de la máquina.

No usar nunca cables defectuosos o dañados! Para la sustitución debe acudir a un Centro de Asistencia Autorizado por que son necesarias herramientas especiales !

Si fuese necesario usar un prolongador, asegúrese siempre de sus perfectas condiciones, el cable debe tener una sección mínima de 1mm$^2$ y que este provisto de toma de tierra.

## Puesta en funcionamiento y empleo de la máquina

**Peligro !**
**La corriente eléctrica puede ser extremadamente peligrosa ! No poner nunca en contacto con el agua los componentes que estén bajo tensión : peligro de cortocircuito ! El vapor y el agua caliente pueden provocar quemaduras ! No dirigir nunca el chorro de vapor o agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con precaución el tubo de agua caliente / vapor ó las zonas calientes; peligro de quemaduras ! Para la seguridad del usuario y de terceras personas, es necesario observar atentamente las Normas de Seguridad detalladas en las páginas 66-67.**

No poner nunca en funcionamiento sin agua o café en grano.

Poner la tapa del contenedor de café (**11**) sobre el contenedor de café (**10**). Consevar al alcance de la mano el pincel para la limpieza y también la llave para el grupo.

Desenrollar el cable de alimentación (**17**), sacándolo por la parte posterior de la máquina

27 El contenedor de café en grano (**10**) esta fijo mediante tornillos. Retirar la tapa (**11**), llenar con café en grano (cerca de 350 grs.) y luego volver a colocar la tapa. Ajustar el grado de molido por medio del mando de regulación (**12**). Posiciomandolo en le numero 8 de la escala.

No introducir nunca otro producto que no sea café en grano dentro del contenedor para café. Peligro de daños en la máquina !

Sacar el deposito de agua (**7**) de la máquina retirar la tapa (**8**) y llenarlo de agua fresca (cerca de 1,7 l) y taparlo. Una válvula en la base del deposito impide la caída del liquido.

**Antes de instalar el deposito lleno de agua en la máquina , controlar que la tapa del contenedor de café en grano esta montada.**

28 Instalar el deposito lleno de agua el su lugar correspondiente y luego apretar ligeramente en su parte superior para facilitar la apertura de la válvula.

Evitar llenar en exceso el deposito de agua.

Llenar el deposito solamente con agua fresca, el agua caliente u otros líquidos pueden dañar el deposito o la máquina. No utilizar nunca agua con gas.

No poner nunca en marcha la maquina sin agua, asegurarse antes que el deposito contiene agua en cantidad suficiente.

Conectar la clavija a la toma de corriente y apretar el interruptor general de la máquina. El piloto verde de conexión se enciende, el circuito electrónico realiza una autodiagnosis. Durante esta fase es normal oír algunos ruidos.

## Carga de agua (Cebado)

**30** Colocar una taza o recipiente adecuado bajo el tubo agua caliente/vapor (**5**) y abrir el mando (**6**) girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj. La bomba se pone en marcha automáticamente. Esperar hasta que el agua salga regularmente por el tubo. Luego volver a cerrar el mando. ahora la máquina esta cebada, con el circuito hídrico lleno de agua.

**Importante :** es necesario realizar la operación de cebado antes de la primera puesta en marcha de la máquina, después de un periodo de inactividad prolongado o cuando el deposito de agua ha sido vaciado completamente. También si los pilotos de control de la temperatura de café y vapor (**22** y **24**) lucen intermitentes a la vez.
La máquina esta lista para el uso cuando el piloto de control temperatura café (**22**) esta encendido fijo sin hacer intermitencias .

## Piloto control de temperatura café

Cuando la máquina se conecta este piloto (**22**) hace intermitencias hasta alcanzar la temperatura adecuada para trabajar.
Después de cerca de dos minutos, el piloto permanece encendido esto indica que la máquina esta lista para funcionar.

## Molido

Si el café en la taza sale muy rápidamente (el molido es demasiado grueso) o bien demasiado despacio (el molido es demasiado fino), es necesario ajustar el grado de molido del café.

Grado de molido aconsejado : posición “8”
Molido demasiado grueso : ajustar a un valor inferior (p.eje.: de 8 a 6 )
Molido demasiado fino : ajustar a un valor mayor (p.eje.: de 8 a 9 )

El molinillo se debe ajustar solamente cuando esta en funcionamiento. Evitar si es posible, los ajustes extremos (p.eje.: el 1). Es aconsejable probar otras mezclas de café, ya que todas las mezclas no resultan idóneas. La variación del grado de molido no se apreciara hasta después de haber realizado tres o cuatro cafés.

## Calidad del café

Asegúrese de que el café sea fresco y que usa una mezcla adecuada para “café expreso“. Conservarlo en un lugar fresco, dentro de un contenedor de cierre hermético.

## Calidad del agua

Para la preparación de un café verdaderamente bueno, además del grado de molido, la calidad del café y la adecuada temperatura del agua, es determínate también la calidad del agua. Por esto aconsejamos utilizar aguas no calcáreas, esto garantiza un mejor sabor en le café, al mismo tiempo que disminuye la formación de dañinas inscrustaciones de cal en las piezas internas de la máquina.
Vaciar periódicamente el deposito de agua, limpiarlo y llenarlo con agua fresca.

**No utilizar nunca agua con gas o carbonatada.**



## Tiempo de funcionamiento

La máquina puede estar encendida todo el dia. Sin embargo, en caso de inactividad prolongada se aconseja apagarla, ya que la maquina al conectarla de nuevo esta lista para funcionar en mas o menos dos minutos.

## Desconecsión de la máquina

Apagar la máquina solamente después de haber terminado el ciclo automático de preparación del café.

## Preparación

## Ajuste posición erogador

Al dispositivo de salida del café (erogador) (**4**) se le puede regular su altura, en función de la taza utilizada, ajustar la altura del erogador lo mas cercana a la taza, de esta manera será posible personalizar la máquina según su necesidad.

## Regulación de la cantidad de café por taza.

Ajuste de la cantidad de café por taza con el mando (**25**). Por ejemplo :

Posición 5 = café corto
Posición 6 = café largo

Utilizar tazas de la capacidad adecuada.

## Preparación (1 o 2 tazas de café)

Pulsando la tecla de selección de café (**21**), se inicia el ciclo automático de preparación del café.
Pulsando dos veces seguidas la tecla (**21**), la maquina realiza el ciclo dos veces para preparar dos tazas de café a la vez.

Para cada taza la máquina muele al instante la dosis correspondiente de café en grano, para obtener la máxima calidad en su café expreso.

Antes de cada uso, verificar que el mando de agua caliente/vapor (**8**) esta cerrado.

Ajustar el grado de molido del café en el punto deseado, ver indicaciones pag. 70.

El grado de molido debe ser variado solamente con el molinillo en funcionamiento, en caso contrario este puede resultar dañado.

**29** Colocar una o dos tazas sobre la rejilla (**3**) debajo de la salida de café (**4**). Pulsar la tecla de selección de café (**21**). La máquina suministra un café automáticamente. Pulsando dos veces seguidas la tecla (**21**) la máquina suministra dos cafés, realizando dos molidos. Para interrumpir la salida de café en cualquier momento pulsar de nuevo la tecla selección café (**21**).

## Agua caliente

El circuito de suministro de agua caliente es diferente del café, esto garantiza un agua caliente de gusto neutro para la preparación de infusiones ( té, tila, etc...).

**30** Colocar el vaso o la taza directamente debajo del tubo salida agua caliente/vapor (**5**) abrir lentamente el mando (**6**) en sentido contrario a las agujas del reloj.

**El agua caliente saldrá automáticamente. Cuando se quiera interrumpir la salida de agua, cerrar el mando girándolo en sentido contrario.**

## Vapor

Para calentar leche u otras bebidas.

Después del uso es necesario limpiar el tubo con un trapo húmedo. En especial los restos de leche que se eliminan con dificultad.

Después del uso del vapor proceder al cebado del circuito hídrico de la máquina. Si esta operación no se realiza o se hace parcialmente, el programa de preparación de café queda bloqueado, debido al exceso de temperatura.

Si la máquina esta en la selección de vapor (piloto **24** encendido), la preparación del café esta bloqueada.

Apretar la tecla de selección vapor (**23**) y esperar el encendido permanente del piloto control temperatura vapor (**24**). Durante el calentamiento el piloto (**24**) parpadea.
Abrir lentamente girando en el sentido contrario al de las agujas del reloj el mando de agua caliente/vapor (**6**).
Esperar a que el agua residual salga por el tubo.
Sumergir profundamente el tubo en el liquido a calentar, vigilando de no obstruir la salida de vapor.

**31** Abrir lentamente el mando de agua caliente/vapor y calentar el liquido con un movimiento circular de abajo hacia arriba. Cuando el liquido este a la temperatura deseada, cerrar el mando y limpiar el tubo con un trapo húmedo.
**Atención :** Después del suministro de vapor el tubo esta muy caliente : peligro de quemadura!
Después del suministro de vapor, desactivar la función pulsando la tecla selección vapor (**23**).
Seguidamente, abrir de nuevo el mando agua caliente/vapor (**6**) para cargar el circuito con agua (la bomba se activa automáticamente), mantener abierto hasta que salga un chorro regular de agua por el tubo (ver Carga de Agua, en la pag. 70) y los pilotos control temperatura (**22** y **24**) no parpadean.

Cerrar el mando agua caliente/vapor. Con el piloto control temperatura café (**22**) encendido la máquina esta lista para suministrar cafés.

## Capuchino (preparación de la espuma)

Llenar 1/3 de una taza con leche fría. Seleccionar la máquina en suministro de vapor. Sumergir el tubo agua caliente/vapor (**5**) parcialmente en la leche. Abrir el mando de agua caliente / vapor (**6**), realizar un movimiento circular con la taza, hasta obtener una espuma densa de leche, entonces sumergir el tubo de vapor y calentar la leche.

## Dispositivos de seguridad

Con la puerta de servicio abierta la máquina se desconecta automáticamente y por lo tanto no puede funcionar. **Si el grupo de café, la cubeta de goteo o el cajón del marró no están bien colocados, no es posible realizar cafés, solamente funciona el suministro de agua caliente/vapor.**

## Control electrónico del molinillo

Cuando el contenedor de café en grano esta vacío, el molinillo se para automáticamente después de cerca de 20 segundos y el piloto (**26**) se enciende. Después de llenar el contenedor con café en grano, pulsar la tecla (**21**) para continuar el ciclo de suministro de café.

## Control electrónico de la bomba

La máquina se bloquea automáticamente en el momento en que el tanque de agua está vacío. El indicador (**26**) se enciende.

## Control electrónico de la temperatura

Permite el control continuo de la adecuada temperatura para la preparación de café, agua caliente o vapor. La preparación de café esta bloqueada si la temperatura es insuficiente o excesiva (la máquina incorpore termostato de seguridad y protección contra sobrecalentamiento).



## Protección contar impurezas de café en grano

Incluso el mejor café en grano puede contener alguna pequeña piedra o impureza. Para evitar daños al molinillo, este dispone de una protección antipiedras, si un objeto extraño se introduce dentro del molinillo, su presencia es señalada por una crepitación sonora, En este caso se debe apagar la máquina inmediatamente por medio de su interruptor general.
Si no se apaga la máquina , transcurridos 20 segundos del bloqueo del molinillo este se para automáticamente.

**Importante :** Con la finalidad no correr riesgos de daños al motor, no poner en marcha la máquina hasta haber retirado del molinillo el cuerpo extraño. Para ello acudir a un Centro de Asistencia Autorizado.

## Limpieza y mantenimiento

## Limpieza en general

Mantener la máquina limpia y en orden le garantiza una calidad de café optima y una larga duración de la máquina.

Antes de proceder a la limpieza de la máquina es necesario desconectar su interruptor general (**19**) y la clavija de la toma de corriente.

Antes de limpiar la máquina se debe esperar a que se enfríe totalmente.

No sumergir la máquina en agua u otros líquidos.

No lavar los componentes de la máquina en el lavavajillas.

Secar siempre manualmente los componentes de la máquina, no secarlos nunca en el horno o el microondas !

## Deposito de agua; cubeta de goteo; cajón del márro/grupo de café; Carcasas de la máquina.

**32** Para mantener limpio el interior de la máquina y el grupo de café, se debe vaciar cada dia el cajón de posos de café (márro) (**1**) deposito de agua (**7**), cubeta de goteo (**2**), rejilla de colocación tazas (**3**) deben de ser lavados periódicamente con un detergente no abrasivo y luego secar esmeradamente.

**33** El sistema de salida café (**4**) puede ser desmontado para su limpieza periódica. Tirar de el hacia afuera y enjuagar el canal de salida con agua caliente.
De tanto en tanto limpiar el exterior de la máquina con un paño húmedo y secar seguidamente.

## Grupo de café

El grupo de café (**14**) debe limpiarse cada vez que se llena el contenedor de café en grano o por lo menos una veces por semana.
Apagar la máquina por r su interruptor general (**19**) y abrir la puerta de servicio (**13**). Retira el cajón del márro (**1**) y la cubeta de goteo (**2**).

**34** Extraer el grupo de café (**14**) asiéndolo por su asa, apretando en la zona indicada con "PRESS" y tirar de él hacia afuera. El grupo de café debe ser lavado solo con agua caliente **sin usar detergentes.**

**35** Asegurarse que los dos filtros de acero están limpios de restos de café. El filtro superior se puede desmontar para su limpieza, desatornillandolo en sentido contrario a las agujas del reloj el perno de plástico situado en la parte superior del grupo de café con la llave de plástico suministrada con la máquina.
Secar cuidadosamente todas las partes del grupo de café, volver a montar el filtro superior.

**36** Saca la cubeta de goteo (**2**) para limpiarla. Usar un detergente no abrasivo. Limpiar cuidadosamente el interior de la máquina, volver a colocar la cubeta de goteo.

**37** Sujetándolo por el asa, reinstalar el grupo de café en la máquina hasta dejarlo fijado. Cerrar la puerta y clocar el cajón del márro.

⚠ **No pulsar nunca "PRESS" durante la reinstalación de grupo de café, esto puede causar graves daños en la máquina !**

**Atención:** Si el grupo de café no esta instalado correctamente, el piloto (**26**) parpadea la máquina permanece bloqueada y no es posible la preparación de café.

## Molinillo de café

⚠ Evitar la entrada de agua en le molinillo con el fin de evitar daños graves al máquina !

Para la limpieza del contenedor usar únicamente el cepillo suministrado. No utilizar agua o cualquier otro liquido.

El molinillo no necesita mantenimiento por su parte. para cualquier problema referente a su funcionamiento, acudir a un Centro de Asistencia Autorizado.

## Descalcificación

La descalcificación sirve para eliminar las incrustaciones calcáreas del circuito hídrico de la máquina, asegurando así el perfecto funcionamiento de válvulas, caldera y otras partes importantes de la máquina.

Según la cantidad de cal en el agua , la maquina debe ser descalcificada cada 3 ó 6 meses. En las zonas donde la dureza del agua es muy elevada, se debe descalcificar con frecuencia.

En las zonas donde el agua es dura, para mejorar la calidad del café y disminuir la cal, se aconseja el uso de filtros anticalcareos en el tratamiento del agua. Esto protege la máquina y reduce la frecuencia del las descalcificaciones

**Nota:** Se si desea efectuar la limpieza personalmente, se puede utilizar un producto decalcificador para máquinas de café de tipo atóxico de los diversos que ofrece el mercado.

⚠ **No utilizar nunca vinagre, este podría causar graves daños a la máquina.**

## Procedimiento para descalcificar

Con la máquina apagada, verter el producto descalcificador en el deposito de agua (seguir rigurosamente las instrucciones del producto utilizado). Colocar un recipiente con capacidad adecuada bajo el tubo agua caliente/vapor (**5**) y con la máquina en marcha, abrir lentamente el mando (**6**) salida agua caliente.
Poner la máquina en marcha pulsando el interruptor general (**19**) y dejar salir el agua con descalcificador por el tubo durante un minuto aproximadamente.
Cerrar el mando (**6**) salida agua caliente. Apagar el máquina con el interruptor general (**19**) y dejar la solución descalcificadora actuar durante cinco minutos. Repetir este proceso hasta acabar toda el agua con descalcificador del deposito.
Terminada la descalcificación , enjuagar el deposito de agua (**7**) y llenarlo con agua fresca y haciendo salir el agua por el tubo agua caliente (aprox. 2 l.). De esta forma eliminamos todos los residuos del interior de la máquina.
Al terminar este proceso, la máquina queda lista para usar de nuevo.

**Importante:** La descalcificación periódica preserva la máquina de costosas reparaciones. La garantía del máquina no incluye los daños ocurridos por falta de descalcificación, operatoria incorrecta, uso diferente al previsto por el fabricante (domestico), no observar las instrucciones del manual, las reparaciones por personas no autorizadas o el uso de materiales inadecuados.

## Guardar la máquina

⚠ Cuando la máquina no se utilizara durante un periodo de tiempo largo,



vaciar de agua y café. Desconectarla de la toma de corriente.

⚠ Guardar la máquina en un lugar seco y no accesible a los niños.

Si la máquina permanece inutilizada por mucho tiempo además de lo anterior, protegerla del polvo y la suciedad.

## Mantenimiento

La máquina debe recibir limpieza y mantenimiento periódicamente tal como se indica en la pagina 73

## Eliminación

Para inutilizar una máquina que se quiere eliminar, apagarla y desconectar de la toma de corriente y cortar el cable de alimentación de la máquina.

⚠ Las máquinas fuera de uso para su eliminación deben entregarse a un centro de recogida publico autorizado.
Seguir las normas de eliminación de cada país y ser respetuosos con el medio ambiente.

## Problemas : causas y soluciones

⚠ En caso de mal funcionamiento, defectos o caída del máquina, desconectar inmediatamente la clavija de la toma de corriente.

**Si no se logra solucionar el problema siguiendo las instrucciones indicadas en la tabla siguiente, acudir a un Centro de Asistencia Autorizado.**

Solamente personal especializado debe realizar reparaciones en la máquina. Se declina toda responsabilidad por daños causados en la máquina, las personas o bienes materiales derivados de la no observación de las instrucciones del presente manual, así como las reparaciones efectuadas por personas no autorizadas, el uso de recambios no originales o cualquier modificación del máquina, al mismo tiempo todo ello es causa de la anulación de la garantía.

| Problema | Causa(s) posible(s) | Remedio |
|---|---|---|
| ***La máquina no se enciende*** | La máquina no esta conectada | Verificar el enchufe, el interruptor |
| | La puerta de servicio mal cerrada | y los fusibles. |
| | El piloto (**26**) parpadea | Cerrar la puerta de servicio. |
| ***El ciclo de preparación café no se inicia*** | Grupo café mal colocado o no fijado | Colocar correctamente el grupo de café |
| | Cubeta goteo mal colocada | Colocar correctamente la cubeta |
| | Cajón del marro mal colocado | Colocar correctamente el cajón |
| | El indicador de control (**26**) se enciende:<br>- El contenedor de café está vacío.<br>- El tanque de agua está vacío. | <br>- Llenar el contenedor de café y poner de nuevo en marcha el ciclo de distribución.<br>- Llenar el tanque de agua, cargar el circuito y poner de nuevo en marcha el ciclo de distribución. |
| | El piloto control de temperatura café y vapor parpadean juntos : después del uso del vapor, el circuito hídrico no a sido cargado suficientemente. | Cargar el circuito hídrico tal como se indica en la pag. 70. |
| ***No sale agua caliente/vapor*** | El agujero del tubo de agua caliente/vapor esta obstruido | Desobstruir con una aguja fina. |
| ***El café sale muy rápido*** | Grado molido café muy grueso | Ajustar el grado de molido mas fino, por ejemplo de 8 a 6. |
| ***El café sale muy lento*** | Grado molido café muy fino | Ajustar el grado de molido mas grueso , por ejemplo de 8 a 10 |
| ***El café no esta suficientemente caliente*** | El piloto control de temperatura café parpadea | Esperar hasta que el piloto de temperatura de café este encendido contantemente. |
| ***Café con poca crema*** | La café no adecuado o no es fresco, grado de molido inadecuado. | Cambiar mezcla de café o regular la molienda como en el punto precedente. |
| ***La máquina emplea mucho tiempo en calentar y la cantidad de agua el limitada*** | El circuito hídrico tiene sedimentos calcáreos | Descalcificar la máquina como se indica en la pagina 74 |
| ***No es posible sacar el grupo de café*** | Grupo de café no esta en su posiciòn de reposo | Encender la máquina. Cerrar la puerta de servicio. El grupo de café retorna automáticamente a su posición de reposo. |

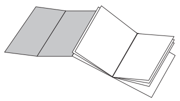
## Emprego das instruções para uso

Para ulterior informação ou no caso de problemas não tratados suficientemente nas presente instruções, deve dirigir-se a um Centro de Assistência Técnica autorizado.

**Conservar com cuidado as instruções de uso e não esquecer de deixar a quem eventualmente se sirva da máquina depos de si.**



O triangulo de prevenção indica toda a prescrição importante para a segurança do utente. Atender escrupolosamente a ele: caso contrário, há perigo de lesões graves.



Encontra na primeira página a ilustração relativa ás funções.Deve ter esta sempre aberta, quando ler as instruções para uso.

**B** No que se refere á ilustração, parte da máquina e orgãos de comando estão anunciados em números ou letras. No referimento á ilustração B deste parágrafo.

## Indice





| | | |
|---|---|---|
| Tensào nominal | | Ver a etiqueta debaixo do aparelho |
| Potência nominal | | Ver a etiqueta debaixo do aparelho |

**Caracteristicas do aparelho:**

| | | |
|---|---|---|
| Máquina de café | - Sistema de aquecimento | Caldeira |
| | - Bomba | Electromag. com vibração |
| | - Reservatório de água | Capac.1.7 litros |
| Moinho de café | - Sistema | Mó cónica |
| | - Acionamento | Motoredutor velocidade 900gr/min |
| | - Grau de moagem | Regulavel |
| | - Protecção antiblocagem | Automática depois de 20 seg. |
| | - Contentor de café em grão | Capac.350 gr. |
| Dimensões ( l x p x a ) | | 337 x 325 x 377 mm |
| Peso c/acessórios | | 8,5 Kg |
| Cumprimento do cabo de alimentação | | 1,2 m |
| Guarda cabo | | Sim |
| Elemento de aquecimento | | Caldeira aluminio |
| Control de temperatura | | Electrónico |
| Tempo de aquecimento da água | | 2 mn cerca |
| Tempo de aquecimento de vapor | | 3 mn cerca |
| Duração da distribuição de vapor | | Ilimitada |
| Protecção antiqueimadura | | Protecção termica |
| Expulsão de café usado | | Automática |
| Quantidade de café por chávena | | 0-250 cl |
| Control de água quente | | Electrónico |
| Tubo água quente/ vapor | | Fixo monodireccional |
| Saida de água quente /vapor | | Regulavel mediante manipulo |
| Tempo de preparação | - espresso | 20 seg. por chávena |
| | - café longo | 30 seg.por chávena |
| | - água quente | 60 seg.por chávena |
| | - leite | 60-90 seg.por chávena |

**Material empregue:**

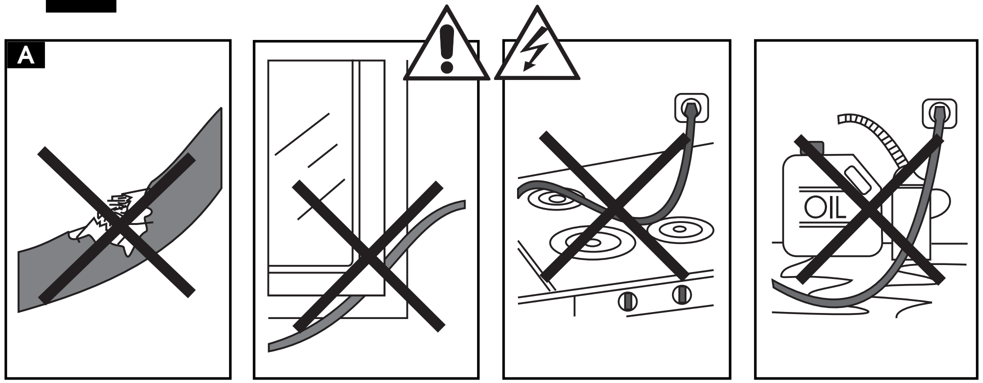
| | |
|---|---|
| Corpo da máquina | Material termoplástico |
| Reservatório de água, depósito apara-gotas | Material termoplástico |
| Cassete café usado | Material termoplástico |
| País de origem | Itália |
| Garantia | Ver certificado incluso |

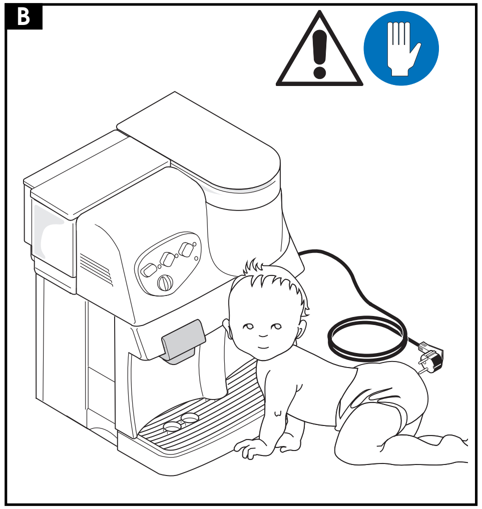
**Acessórios** ( incluidos no preço )

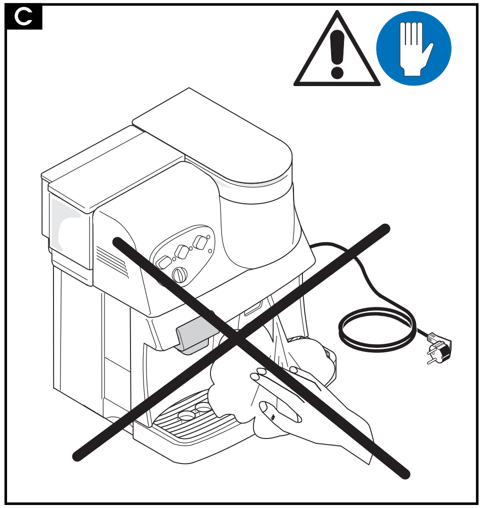
Chave grupo de distribuição

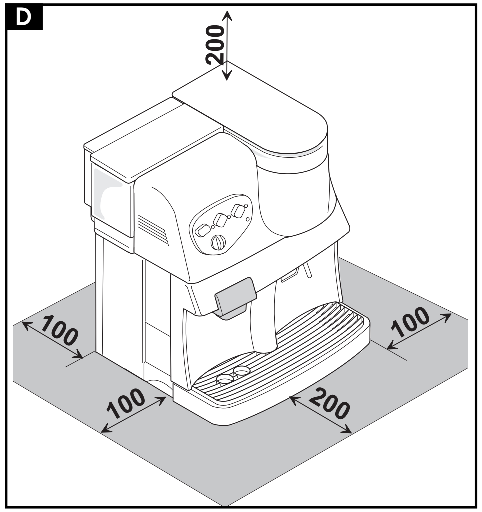
Pincel para limpeza

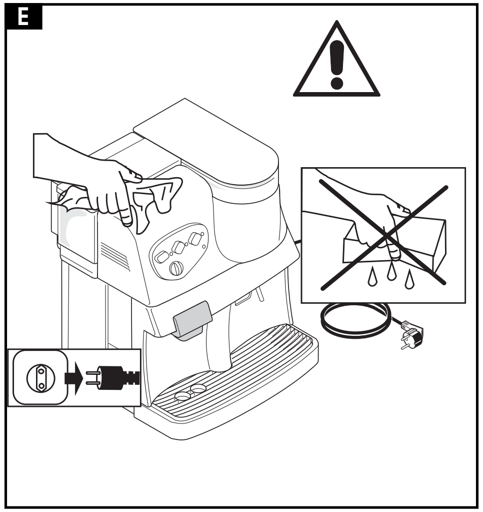
Com reserva de efectuar verificações na construção do aparelho devido á evolução tecnológica.






**Nunca colocar partes sobre tensão em contacto com a água: pode gerar-se um curto-circuito. O vapor e a água quente pode provocar queimaduras. Nunca dirigir o jacto de vapor ou água quente contra partes do corpo:usar com precaução o tubo de vapor de água quente : perigo de queimaduras.**

**Usar a máquina unicamente para o emprego ao qual se distina.**
Esta máquina para café distina-se exclusivamente ao uso doméstico. É por isso vedado um uso diverso ou modificações técnicas que possam ser causa de risco.

**Advertência**
O aparelho deve ser utilizado só por adultos e pessoas préviamente instruidas no seu uso.

**Alimentação eléctrica**
Nunca tocar debaixo das partes em tensão. Pode provocar descargas eléctricas e graves lesões. Ligar a ficha da máquina a uma tomada de corrente adquada. A tensão deve corresponder aquela indicada na etiqueta debaixo da máquina.

**A Cabo de alimentação; em caso de dano substituir rápido o cabo de alimentação defeituoso a um centro de assistência técnica autorizado.**
Pois é necessário utensilios especiais. Não colocar o cabo sobre objectos cortantes ou muito quente. Evitar de colocar em contacto com oléo. Não desligar a máquina puxando pelo cabo, não tocar na ficha com as mãos molhadas. Evitar que o cabo de alimentação fique pendurado deliberadamente pendentes sobre mesas ou armários.

**B Protecção a outras pessoas.**
Certificar-se que as crianças não têm possibilidade de brincar com a máquina. As crianças não sabem distinguir o perigo que existe ao brincarem com aparelhos eléctricos.

**Localização**
Colocar a máquina sobre um plano estável onde não possa ser balançada. Não usar aparelhos por perto. Não posicionar a máquina sobre superficies muito quentes ou perto de chamas livres para evitar que a carcaça possa ser deformada.

**C Perigo de queimaduras**
Evitar dirigir o jacto de vapor ou água quente contra o corpo. Tocar com precaução as partes quentes como o tubo de água quente/vapor.

**D Espaço necessário para uso**
Para o correcto e bom funcionamento do aparelho aconselha-se o seguinte:
Escolher um lugar de apoio bem nivelado.
Escolher um ambiente suficientemente bem iluminado limpo e com tomada de corrente acessivel.
Deixar uma distancia minima entre a máquina e a parede como indicado na fig.

**E Limpeza**
Antes de limpar a máquina é indispensável desligar o interruptor geral e retirar a ficha da tomada de corrente . Esperar que a máquima arrefeça. Não mergulhar a máquima na água. É severamente vedado desmontar o aparelho ou intervir na parte interna da máquina.

**Reparação / manutenção**
Em caso de defeito ou suspeita de mesmo, depois de uma queda, retirar a ficha da tomada de corrente. Não voltar a colocar a máquina em funcionamento. A reparação pode e deve ser efectuada exclusivamente num centro de assistência técnico autorizado. Por eventuais danos derivados de intervenções de reparação declinamos qualquer responsabilidade.

**Antincêndios**
Em caso de incêndio utilizar um extintor de anidrido carbonico ($CO_2$). Não utilizar água ou extintor de pó.

1 Cassete recolhe café usado

2 Depósito recolhe-gotas

3 Grelha apoia chávenas

4 Distribuidor de café regulavél em altura amovível

5 Tubo vapor/água quente

6 Manipulo vapor/água quente

7 Reservatório de água

8 Tampa de reservatório água

9 Valvula automática do reservatório água

10 Contentor café em grão

11 Tampa contentor café em grão

12 Manipulo de regulação do grau de moagem

13 Porta de serviço

14 Grupo de distribuição

15 Funil para o café

16 Puxador para montagem e desmontagem do grupo de distribuição

17 Cabo de alimentação

18 Painel de comando luminoso

19 Interruptor geral

## Descrição de painel de comandos

20 Luz de aviso do interruptor geral

21 Teste de selecção 1 ou 2 cafés

22 Informação de control da temperatura café
Luz acesa: temperatura correcta
Luz intermitente: temperatua insuficiente.
Se a luz da temperutura café e vapor (**22** e **24**) estiver intermitente contenporanêamente: temperautura de exercicio excessiva: ocorre carregar o circuito.

23 Teste de selacção de vapor

24 Luz de control de temperatura vapor:
Luz acesa: temperatura correcta
Luz intermitente: temperutura insuficiente.

25 Manipulo para regulação da quantidade de café na chávena.

26 Luz de control falta de água e café em grão.
Luz acesa: falta água ou café em grão. Encher o reservatório de água ou o conterntor de café em grão. Depois de ter cheio o reservatório de água carregar o circuito (pág.84).
Luz intermitente: cassete recolhe café usado ou grupo distribuidor não inserido correctamente, porta de serviço aberta ou depósito recolhe-gotas não introduzido correctamente.



## Instalação

Conservar a embalagem original para um eventual futuro emprego. Poderá vir a ser necessário,para um futuro transporte.

Antes de instalar a máquina atender escrupulosamente á **Norma de Segurança** indicado na pág.80-81.

## Ligação á rede eléctrica

⚠ **Atenção:** A corrente eléctrica pode ser extremamente perigosa. Atender portanto escrupulosamente á norma de segurança.

A máquina deve ser ligada a uma tomada de corrente adquada.A tensão deve corresponder aquela indicada na etiqueta posta debaixo do aparelho.

⚠ Não usar o cabo de alimentação com defeitos. Para substituir deve dirigir-se a um centro de assistência técnica devidamente autorizado.

⚠ Usar um extensão eléctrica depois de se certificar que tem uma secção minima de 1mm$^2$ e que é dotada de fio de terra.

## Colocação em funcionamento e emprego

⚠ ⚡

**Perigo!**
**A corrente eléctrica pode ser extremamente perigosa! Nunca colocar as partes sobre tensão em contacto com a água : pode gerar-se um curto.circuito! O vapor e a água quente pode provocar queimaduras! Não dirigir o jacto de vapor ou água quente contra qualquer parte do corpo; manobrar com precaução o tubo de vapor água quente; perigo de queimaduras!Para a sua segurança e a de terceiros atenda escrupulosamente á prescrição de segurança reportado na pág.80-81.**

⚠ Nunca colocar em funções a máquina sem água ou sem café em grão.

Coloque a tampa do contentor de café (**11**) no contentor do café (**10**). Mantenha ao seu alcance o pincel de limpeza e a chave para o grupo.

Desenrrolar o cabo de alimentação no cumprimento necessário (**17**) retirando do lado posterior da máquina.

27 O contentor de café em grão (**10**) é fixado mediante dois parafusos. Retirar a tampa (**11**) encher o contentor de café em grão (cerca de 350 gr), voltar a colocar a tampa. Regular o grau de moagem mediante o manipulo (**12**), posicionado-o na regulação "8" da escala de regulação(**-2/+4**) a máquina elege um grau de moagem pré imposto.

⚠ Não introduzir no contentor substancias diversas que não café em grão. Podem causar graves danos ao aparelho.

Retirar o reservatório de água (**7**) da máquina depois de ter retirado a tampa (**8**) encher com água fresca (1,7 litros). Uma valvula colocada no fundo do depósito impede a saída da mesma.

**Antes de colocar o reservatório de água na máquina verificar se a tampa do contentor de café em grão está colocada.**

28 Reienserir o reservatório da água munido da respectiva tampa. Executar uma ligeira pressão sobre a tampa que consentirá a abertura automática da valvula.

⚠ Evitar de colocar uma quantidade excessiva de água.

Colocar no reservatório sempre água fresca. Água quente ou qualquer outro liquido pode danificar o reservatório.
Não usar absolutamente água com anidrido carbonico.

Não colocar em funções a máquina sem água. Verificar primeiro se no reservatório há água suficiente.

Inserir a ficha na tomada de corrente e primir o interruptor geral. A luz verde acende-se o circuito electrónico incorporado efectua automáticamente un autodiagnóstico. O ruído que se ouve é normal.

## Carregamento do circuito

**30** Colocar uma chávena ou um recipiente sobre o tubo de água quente/vapor (**5**) e abrir em sentido anti-horário o manipulo (**6**). A bomba activa-se automáticamente. Esperar que saia um jacto regular de água e fechar o manipulo. O circuito está assim carregado.

**Importante :** Antes de proceder á primeira utilização em caso de prolongada inactividade ou reservatório de água está vazio completamente é aconselhavél recarregar o circuito. Esta situação vale mesmo que a luz da temperatura lampeje contemporaneamente (**22** e **24**). A máquina está pronta para uso não apenas quando a luz de control de temperatura do café (**22**) se mantém constantemente acesa.

## Luz de control de temperatura

Ao ligar a máquina a luz de control de temperatura de café (**22**) a luz lampeja até á justa temperutura.Depois de dois minutos a luz permanece acesa constantemente e a máquina está pronta para funcionar.

## Luz de falta de café em grão e água

Quando o contentor de café em grão está vazio acende -se a luz e o moinho de café para encher o contentor e reactivar o ciclo primindo o teste (**21**). Mesmo no caso de falta de água a luz de control acende-se. Neste caso encher com água fresca o reservatório e proceder ao carregamento do circuito antes de tirar café.

## Moagem

Se o café sai rapidamente (moagem muito grossa) ou muito lentamente (moagem muito fina) deve regular a moagem.

Grau de moagem aconselhavél : posição" 8" moagem muito grossa: corrigir sobre um valor mais baixo por exemplo 6-7. Moagem muito fina corrigir sobre um valor mais alto exmplo 9-10.

A regulação da moagem do café deve ser efectuada unicamente com o motor em funcionamento. Evitar se possivel posições extremas (como 1). Provar preferivelmente uma outra mistura de café pois nem todas são adaptadas. A variação do grau de moagem nota-se depois de tirar três ou quatro cafés.

## Qualidade do café

Verificar se o cafe é fresco e utilizar uma mistura especifica para café espresso. Conservar o café em lugar fresco num contentor fechado herrmeticamente.

## Qualidade da água

Para a preparação de um optimo espresso, a mistura de café a moagem e a justa temperatura da água é determinante até pela qualidade da água. Aconselhamos usar água com um limitado conteudo de calcário que garanta o melhor gosto do café.
Esvaziar diariamente o reservatório da água e enche-lo com água fresca.

**Não usar água adicionada com anidrido carbonico ou gaseificada.**



## Tempo de funcionamento

A máquina pode estar acesa o dia inteiro. Todavia em caso de inactividade prolongada aconselhamos a desligá-la.
Depois de ligada estará pronta em menos de dois minutos.

## Desligar a máquina

Desligar a máquina quando está concluida a distribuição automática de café.

## Preparação

## Regulação do distribuidor

O distribuidor de café (**4**) é regulavel em altura. Em função das chávenas utilizadas, regular a posição para coloca-lo perto do bordo da chávena. Será assim possivel personalizar a máquina á própria exigencia.

## Regulação da quantidade de café por chávena

Regular a quantidade de café por chávena com o manipulo (**25**). Por exemplo:

posição 5 = espresso
posição 6 = café longo

Usar chávenas de capacidade adequada.

## Distribuição de café ( 1 ou 2 chávenas)

Primindo o teste de selecção de café (**21**) activa o ciclo de distribuição de uma chávena de café. Primindo duas vezes de seguida o teste activa o ciclo de distribuição de 2 chávenas de café.

Para cada chávena vem moido instantaneamente uma dose de café fresco para obter a máxima qualidade.

Antes de cada emprego verificar se o manipulo de vapor/água quente está fechado.

Regular o grau de moagem desejado: ver indicações na pág.84.

O grau de moagem deve ser regulado só quando o moinho está em funcionamento. Accionando a regulação com o motor parado é possivel causar-lhe danos.

**29** Posicionar uma ou duas chávenas sobre a grelha apoia chávenas (**3**) debaixo do distribuidor de café (**4**). Primir o teste de selecção de café (**21**) a máquina distribui uma chávena de café. Primindo duas vezes seguidas o teste (**21**) são distribuidas duas chávenas de café. Para interromper a qualquer monento a distribuição primir novamente o teste selecção de café.

## Água quente

O circuito de distribuição de água quente é separado daquele do café, de modo a garantir água quente de gosto neutro para (chá, sopa, infusões, etc.)

**30** Colocar um copo ou chávena directamente debaixo do tubo de vapor/água quente (**5**), abrir lentamente o manipulo (**6**) no sentido anti-horário.

**A água quente será distribuida automáticamente. Para terminar a distribuição fechar o manipulo.**

## Vapor

Para aquecer leite ou outras bebidas.

Limpar com um pano húmido o tubo de vapor/água quente seguidamente depois do uso. Os residuos especialmente de leite são iliminados com dificuldade.

Depois da saida de vapor,o circuito deve ser sempre recarregado. Se não fizer esta operação ou faça de modo insuficiente a distribuição de café bloqueia automáticamente em virtude de temparatura excessiva.

Se a máquina está na função de vapor (luz **24** acesa) a distribuição automática de café é bloqueada.

Primir o teste de vapor (**23**) e esperar que a relativa luz se acenda. Durante o ciclo de aquecimento a luz fica intermitente. Abrir ligeiramente no sentido anti-horário o manipulo (**6**).
Esperar que a água residual saia pelo tubo até sair só vapor. Imergir o tubo na profundidade do liquido de aquecimento.

**31** Abrir lentamente até ao fim o manipulo do vapor de água quente e aquecer o liquido com movimentos circulares e de baixo para cima. Quando o liquido está á temperatura desejada fechar o manipulo e limpar rapidamente o tubo com um pano húmido.

**Atenção :** Depois da distribuição de vapor o tubo está muito quente: perigo de queimaduras.

Quando a distribuição de vapor/água quente é terminada, desinserir a função primindo o teste vapor. Em seguida, abrir de novo o manipulo de vapor/ água quente e carregar o circuito (a bomba activa-se automáticamente) até a água tornar a sair regularmente do tubo (ver também carregamento do circuito, pág. 84) e as duas luzes de control (**22** e **24**) não lampejam mais.

Fechar novamente o manipulo vapor/água quente. A máquina está pronta para ser usada.

## Cappuccino (preparação da espuma)

Encher por um terço uma chávena com leite frio. Imergir o tubo de vapor/água quente (**5**) apenas até á superficie do leite. Mover com movimentos circulares a chávena até se formar uma bela espuma densa. No entanto agora imergir completamente o tubo para aquecer todo o leite.

## Dispositivo de segurança

Se a porta de serviço está aberta a máquina é automáticamente desisnserida e não pode funcionar. **Se o grupo de distribuidor e a cassete de café usado ou a cassete recolhe gotas não estão inseridos não é possivel distribuir café água quente/vapor.**

## Control electronico da moagem

Não apenas o contentor de café em grão está vazio a moagem pára automáticamente cerca de 20 seg. depois e a luz (**26**) acende. Encher o contentor com café em grão primindo o teste (**21**) e pode-se activar o ciclo de café.

## Control electronico da bomba

A máquina bloqueia automáticamente não apenas quando o reservatório da água está vazio. A luz (**26**) acende.

## Control electronico da temperatura

Verificar o control continuo da justa temperatura para preparação de café, água quente/ vapor. A distribuição de café é interrompida automáticamente se a temperatura é insuficiente ou excessiva (termostato de segurança e proctecção contra o aquecimento).

## Proctecção contra impurezas de café em grão

Também o café em grão mais seleccionado contém qualquer pequenas pedras ou impurezas. Para evitar danos no moinho de café este é dotado de uma proctecção anti-pedra. Se uma destas entra dentro do moinho de café a sua presença é assinalada de um particular ruido. Desligar rapidamente o moinho primindo o interruptor geral. Em qualquer caso depois de 20 seg. o moinho de café fica bloqueado automáticamente do control electronico posto no motor.

**Importante :** Para evitar avarias no motor não colocar a máquina em funcionamento antes de primeiro ter eliminado o corpo estranho. Dirigir-se a um centro de assistência técnica autorizado.



## Limpeza e manutenção

## Limpeza generica

Manter o aparelho bem limpo e em ordem que garante uma qualidade optima do café e uma melhor duração da máquina.

Antes de proceder á limpeza da máquina desligar o interruptor geral e retirar a ficha da tomada da corrente.

Antes de limpar a máquina esperar que arrefeça.

Não emergir a máquina em água ou outro qualquer liquido.

Não lavar partes da máquina na máquina de lavar loiça.

Secar sempre á mão as partes da máquina sem coloca-las no forno ou no microondas.

## Reservatório de água; cassete recolhe gotas; cassete café usado; sistema de distribuição de café; corpo da máquina.

**32** Para manter limpo o vão de serviço e o grupo distribuidor, recomendamos de esvaziar todos os dias a cassete de café usado (**1**).

O reservatório da água (**7**) a cassete de recolhe-gotas (**2**), a grelha apoia chávenas (**3**) a cassete de café usado (**1**) devem ser lavados periodicamente com um detergente não abrazivo e depois limpar cuidadosamente.

**33** O distribuidor de café (**4**) pode ser solto para limpeza. Retirar para fora e enxchaguar cuidadosamente o canal de distribuição com água quente. De quando em quando limpar o corpo da máquina com um pano húmido e depois enxugar.

## Grupo distribuidor

O grupo distribuidor (**14**) deve ser limpo cada vez que se enche o contentor de café em grão, ou ao menos uma vez por semana. Desligar a máquina primindo o interruptor geral e abrir a porta de serviço (**13**). Retirar a cassete de café usado (**1**) e a cassete recolhe-gotas (**2**).

**34** Retirar o grupo distribuidor (**14**) pegando no manipulo e primindo no teste" PRESS". O grupo distribuidor pode ser lavado só com água quente **sem detergente.**

**35** Limpar bem os dois flitros de aço inox para ficarem livres de qualquer residuo de café. O filtro superior poder ser retirado rodando no sentido anti-horário o perno em plástico com a chave em dotação.
Secar cuidadosamente todas as partes do grupo distribuidor, montar o filtro e activar com cuidado o perno de plástico servindo-se da chave em dotação.

**36** Retirar a cassete recolhe-gotas (**2**) para limpeza. Utilizar só detergentes não abrazivos. Limpar cuidadosamente o vão de serviço inserir de novo a cassete recolhe-gotas.

**37** Pegando no manipulo introduzir de novo o grupo distribuidor no vão até obter o encaixe. Fechar a porta e inserir a cassete-café usado.

**Evitar absolutamente de primir o teste "PRESS" quando de inserir o grupo distribuidor. Se o fizer causará danos no aparelho.**

**Atenção :** Se o grupo distribuidor não estiver inserido a luz do control (**26**) lampeja e a máquina fica bloqueada. Não há possibilidade de preparar café.

## Moinho de café

Não introduzir água no contentor do moinho de café. Podem advir danos irreparaveis para a máquina. Para limpeza do

contentor de café utilizar somemte o pincel em dotação. Não utilizar água ou qualquer outro liquido.

O moinho de café não necessita de manutenção. Para qualquer problema inerente ao funcionamento deve dirigir-se a um centro de assistência técnica autorizado.

## Descalcificação

A descalcificação serve para libertar incrostações calcárias de toda a superficie e passagem da água, garantindo assim o perfeito funcionamento da valvula de comando de aquecimento e de outros orgãos importantes.

Segundo a quantidade de calcário presente na água, a máquina deve ser descalcificada cada 3 a 6 meses. Nas zonas com dureza de água muito elevada aconselhamos uma descalcificação mais frequente.
Nas regiões com água dura e até para melhorar a qualidade do café aconselhamos o emprego de um filtro anti-calcário para água. Isto protege a máquina e reduz a frequencia de intervalos de descalcificação.

**Nota:** Querendo executar pessoalmente a descalcificação do aparelho, utilize um producto descalcificante para máquinas de café à venta nos estabelecimentos, não tóxico e/ó nocivo.

**Não utilizar vinagre porque pode danificar a máquina.**

Para a descalcificação proceder do seguinte modo:
Com a máquina desligada verter o descalcificante no reservatório de água, deve atender ás instruções indicadas na sua confecção do produto. Colocar num recipiente suficientemente grande debaixo do tubo de vapor/água quente (**5**) e abrir lentamente o manipulo (**6**) no sentido anti-horário.
Ligar a máquina ligando o interruptor geral deixar sair alguma água pelo tubo de vapor, cerca de 1 minuto. Fechar novamente o manipulo de vapor. Desligar a máquina mediante o interruptor geral e deixar agir a solução por 5 minutos. Repetir duas os três vezes o procedimento até que todo o conteúdo do reservatório (água com descalcificante) através do tubo.

Terminada a descalcificação lavar bem o reservatório (**7**) e enche-lo com água fresca. Ligar novamente a máquina e fazer passar a água fresca bem por todo o circuito, (cerca de 2 litros) através do tubo de vapor/água quente. Deste modo é expulso quase todos os residuos do descalcificante do circuito. A máquina de café está de novo pronta a funcionar.

**Importante:** A descalcificação periodica protege a máquina de custosas reparações. Os danos que se verificam no seguimento da falta de descalcificação, uso não aconselhado ou falta de observação das instruções para uso não são cobertas para garantia

## Custódia

Quando não está em uso, desligar a máquina através da ficha da corrente.

Colocar num lugar seguro a máquina de modo que não seja acessivel a crianças.
Se a máquina estiver inutilizada por um longo periodo de tempo, protege-la do pó e da sujidade.

## Manutenção

A máquina deve ser colocada periodicamente nas condições de manutenção e limpeza, como indicado na pág.87.

## Desactivação

É necessário inutilizar o aparelho quando não for mais usada. Retirar a ficha da tomada de corrente e cortar o cabo de alimentação.



Antes de cortar o cabo de alimentação verificar se a ficha está desligada na tomada de corrente.
A máquina fora de uso dever ser entregue a um centro de recolha autorizado.

## Problemas e remédios

Em caso de não funcionamento, defeitos da máquina ou suspeita de uma queda, destacar imediatamente a ficha da corrente.

**Se não conseguir eliminar o defeito através da tabela que se segue, deve dirigir-se a um centro de assistência técnica autorizado.**

No entanto o especialista competente pode efectuar reparações ou intervenções na máquina.
Declina-se qualquer responsabilidade por danos causados das reparações não executadas correctamente ou por pessoal não autorizado. Neste caso fica sem efeito a garantia.

| Problemas | Causas | Remédios |
|---|---|---|
| ***O aparelho não liga*** | Não tem tensão | Verificar a ficha e o fusivel |
| | Portade serviço aberta | Fechar a porta |
| ***O ciclo de café não arranca*** | Luz de control (**26**) lampeja: Grupo distribuidor não inserido ou bloqueado | Inserir o grupo distribuidor. |
| | Cassete recolhe gotas não inserida correctamente. | Inserir correctamente a cassete |
| | Cassete de café usado não inserida correctamente. | Inserir correctamente a cassete café usado |
| | O indicador luminoso para controle (**26**) acende-se nos seguintes casos:<br>- O recipiente para o café está vazio.<br>- O recipiente para a água está vazio. | - É preciso encher o recipiente para o café e recomeçar o ciclo de distribuição.<br>- É preciso encher o recipiente de água, carregar o circuito e recomeçar o ciclo de distribuição. |
| | A luz de control de temperatura café e vapor lampeja: depois do uso do vapor, o circuito não está carregado ou está carregado insuficientemente | Carregar o circuito como indicado na pág.84. |
| ***Não sai água quente/vapor*** | Os furos do tubo estão tapados | Limpar com um arame fino |
| ***O café sai muito rapidamente*** | A moagem está muito grossa | Regular a moagem mais fina poe exemplo 8 ou 6. |
| ***O café sai muito lentamente*** | A moagem é muito fina | Regular a moagem mais grossa por exemplo 8 ou 10. |
| ***O café não é bastante quente*** | A luz de control da temperatura lampeja | Esperar até que a luz da temperatura se acenda continuamente. |
| ***O café tem pouco creme*** | A mistura não é adquada o café não é fresco de torrefação ou a moagem está muito fina ou muito grossa | Substituir a mistura de café e regular a moagem como no ponto anterior |
| ***A máquina demora muito tempo para aquecer ou a quantidade de água quente que sai do tubo é pouca*** | O circuito da máquina está cheio de calcário | Descalcificar a máquina como indicado na pág.88. |
| ***O grupo distribuidor não pode ser retirado.*** | Grupo distribuidor não está na posição inicial. | Ligar a máquina. Fechar a porta de serviço. O grupo retorna á posição inicial. |

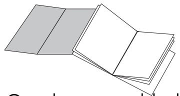
## Gebruik van deze gebruiksaanwijzing

Voor nadere informatie of in geval van problemen waar in deze gebruiksaanwijzing niet voldoende op ingegaan is, adviseren wij u zich tot de officiële Servicecentra te wenden.

**Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed en vergeet deze gebruiksaanwijzing niet aan degene te overhandigen die het apparaat eventueel na u gebruikt.**



Deze waarschuwingsdriehoek attendeert u op alle belangrijke voorschriften die u in acht moet nemen met het oog op uw eigen veiligheid. U dient deze voorschriften stipt op te volgen; als u dit niet doet dan heeft u kans dat u ernstig letsel oploopt!



Op de eerste bladzijde van de omslag treft u de afbeeldingen aan die betrekking hebben op de tekst. Wij raden u dan ook aan de eerste bladzijde open te laten liggen als u deze gebruiksaanwijzing leest.

**B** Aan de hand van cijfers en letters wordt naar afbeeldingen, onderdelen van het apparaat of bedieningselementen verwezen, in deze paragraaf wordt bijvoorbeeld naar afbeelding B verwezen.

## Inhoudsopgave





| | | |
|---|---|---|
| Voeding | | Zie typeplaatje dat aan de onderkant van het apparaat aangebracht is |
| Nominaal vermogen | | Zie typeplaatje dat aan de onderkant van het apparaat aangebracht is |

**Kenmerken van het apparaat:**

| | | |
|---|---|---|
| Koffiezetapparaat | - verwarmingssysteem | warmwaterreservoir |
| | - pomp | elektromagnetische trilpomp |
| | - waterreservoirinhoud | 1,7 liter |
| Koffiemolen | - systeem | met konische malers |
| | - aandrijving | motorreductor, onbelaste snelheid ca. 900 g/min |
| | - maalfijnheid | regelbaar |
| | - antiblokkeringsbeveiliging | automatisch na 20 seconden |
| | - koffiebonenbak | inhoud ca. 350 g |
| Afmetingen (l x b x h) | | ca. 337 x 325 x 377 mm |
| Gewicht met toebehoren | | 8,5 kg |
| Lengte van het elektrische snoer | | 1,2 m |
| Kabelopbergvakje | | ja |
| Verwarmingselement | | aluminium warmwaterreservoir |
| Regeling van de temperatuur | | elektronisch |
| Koffieopwarmtijd | | ca. 2 minuten |
| Stoomopwarmtijd | | ca. 3 minuten |
| Duur van de stoomuitloop | | onbeperkt |
| Oververhittingsbeveiliging | | d.m.v. thermische beveiligingen |
| Koffiedikafvoer | | automatisch |
| Hoeveelheid koffie per kopje | | 0 - 250 cl |
| Regeling van het warme water | | elektronisch |
| Warmwater-/stoompijpje | | Vast éénrichting |
| Warmwater-/stoomuitloop | | regelbaar d.m.v. knop |
| Bereidingstijd | - espresso | ca. 20 sec./kapje |
| | - normale koffie | ca. 30 sec./kopje |
| | - warm water | ca. 60 sec./kopje |
| | - melk | ca. 60 - 90 sec./kopje |

**Toegepast materiaal:**

| | |
|---|---|
| Apparaat | Thermoplastisch materiaal |
| Waterreservoir, lekrooster | Thermoplastisch materiaal |
| Koffiedikopvangbak | Thermoplastisch materiaal |
| Land van oorsprong | Italië |
| Garantie | Zie bijgaand garantiecertificaat |

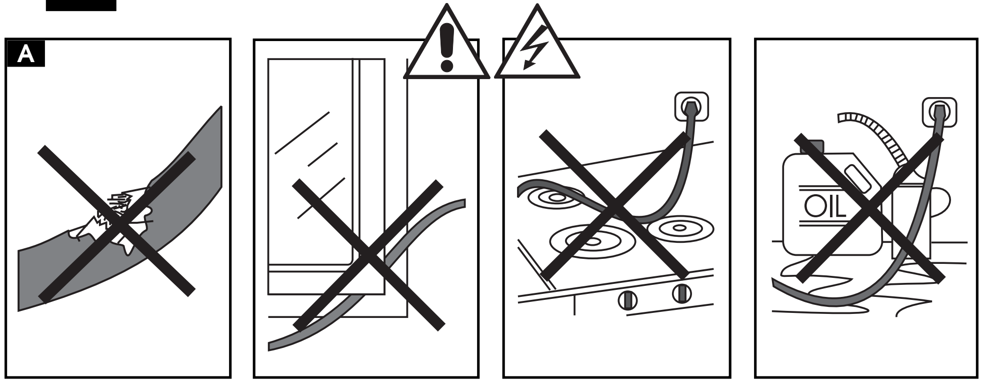
**Accessoires** (bij de prijs inbegrepen)

Sleutel voor de uitloopeenheid

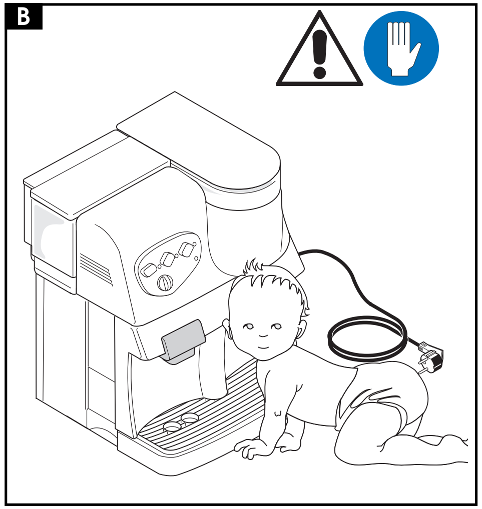
Kwast om het apparaat te reinigen

Onder voorbehoud van wijzigingen ten aanzien van de constructie en de uitvoering van het apparaat die uit de technische vooruitgang voortvloeien.

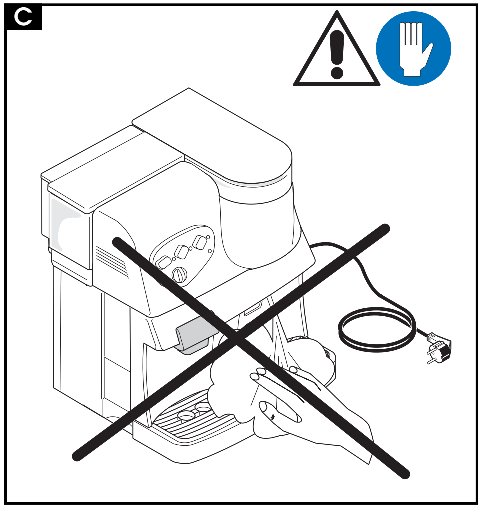
A



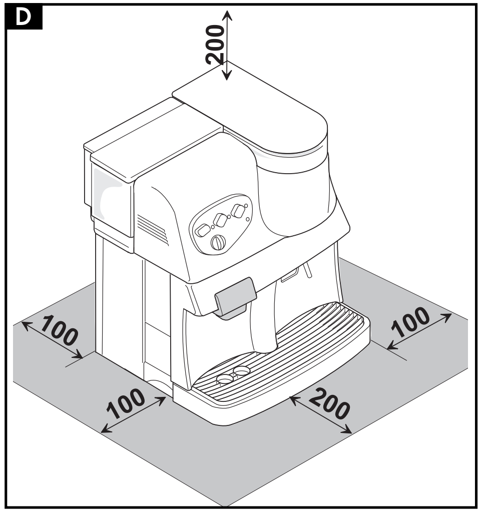

B



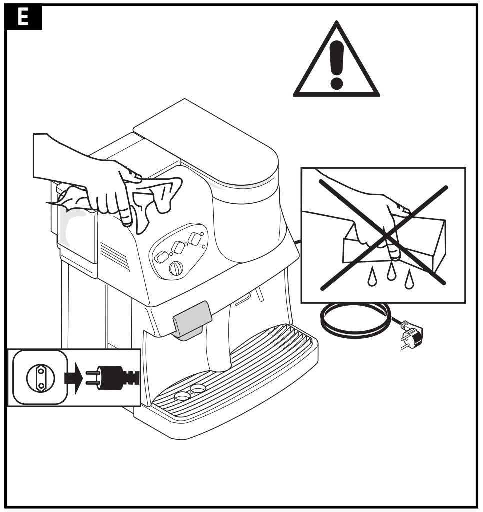
C



D




E





**Zorg ervoor dat de delen die onder stroom staan nooit met water in aanraking komen: dit kan kortsluiting veroorzaken! Stoom en warm water kunnen brandwonden veroorzaken. Richt de stoom- of de warmwaterstraal nooit op lichaamsdelen; pak het warmwater-/stoompijpje voorzichtig beet: gevaar dat u zich brandt!**

**Gebruik het apparaat uitsluitend voor de doeleinden waarvoor het apparaat bestemd is.**
Dit koffiezetapparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het is dan ook verboden het apparaat voor andere doeleinden te gebruiken of om zelf technische veranderingen aan het apparaat aan te brengen omdat dit risico's met zich mee kan brengen!

**Let op**
Het apparaat mag uitsluitend door volwassenen gebruikt worden en door personen die van te voren goed over de manier waarop het apparaat gebruikt moet worden geïnformeerd zijn.

**Elektrische aansluiting**
Kom nooit aan de delen die onder stroom staan! U kunt hierdoor een elektrische schok krijgen en dus ernstig letsel oplopen. Sluit het apparaat uitsluitend op een stopcontact aan met de juiste voedingsspanning. De voedingsspanning moet overeenstemmen met de spanning die op het plaatje dat op het apparaat aangebracht is staat aangegeven.

**A Elektrisch snoer**
Als het snoer defect is laat het dan onmiddellijk door een officieel servicecentrum vervangen omdat men hiervoor speciaal gereedschap nodig heeft. Laat het snoer niet langs scherpe hoeken of scherpe randen lopen. Laat het snoer ook niet boven erg hete voorwerpen lopen en zorg ervoor dat het snoer ook niet in aanraking komt met olie. Til het apparaat nooit aan het snoer op en trek nooit aan het snoer om het apparaat te verplaatsen. Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken of door met natte handen aan de stekker te komen. Laat het snoer niet los van tafels of schappen naar beneden hangen.

**B Veiligheid van anderen**
Verzeker u ervan dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen hebben geen weet van het gevaar dat huishoudelijke elektrische apparaten met zich meebrengen.

**Plaatsing**
Zet het apparaat op een stabiele ondergrond neer waar niemand het apparaat om kan stoten. Gebruik het apparaat niet in de open lucht of in vertrekken waarin de omgevingstemperatuur laag is. Zet het apparaat niet op bijzonder hete oppervlakken neer of in de buurt van open vuur om te voorkomen dat de ommanteling op de een of andere manier beschadigd wordt.

**C Verbrandingsgevaar**
Richt de stoom- of de warmwaterstraal niet op lichaamsdelen. Raak de oppervlakken die heet zijn, zoals het warmwater-/stoompijpje, uiterst voorzichtig aan.

**D Benodigde ruimte voor het gebruik**
Voor de juiste en een probleemloze werking van het apparaat adviseren wij u het volgende:
Zet het apparaat op een goede vlakke ondergrond neer.
Zet het apparaat in een vertrek neer dat voldoende verlicht is, dat hygiënisch is en waar een stopcontact is waar u makkelijk bij kunt.
Neem een afstand van de wanden in acht zoals afgebeeld op de figuur.

**E Het apparaat schoonmaken**
Voordat u het apparaat schoonmaakt moet u eerst de hoofdschakelaar uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen. Wacht daarna totdat het apparaat afgekoeld is. Dompel het apparaat nooit onder in water! Het is streng verboden het apparaat uit elkaar te halen of op de een of andere manier aan de binnenkant van het apparaat te komen.

**Het apparaat repareren/onderhouden**
Als het apparaat het niet meer doet, defect is of u vermoedt dat het apparaat defect is nadat het apparaat gevallen is, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen. Stel het apparaat nooit in werking als het apparaat defect is. Reparaties mogen uitsluitend door officiële Servicecentra verricht worden. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan reparatiewerkzaamheden die niet op de juiste manier uitgevoerd zijn.

In geval van brand moet u brandblussers met kooldioxyde ($CO_2$) gebruiken. Gebruik geen water of poederblussers.

1 Koffiedikopvangbak

2 Lekbak

3 Lekrooster

4 In hoogte verstelbaar koffieuitloopsysteem (afneembaar)

5 Stoompijpje/warmwateruitloop

6 Stoom-/warmwaterknop

7 Waterreservoir

8 Deksel van het waterreservoir

9 Automatisch ventiel van het waterreservoir

10 Koffiebonenbak

11 Deksel van de koffiebonenbak

12 Regelknop van de maalfijnheid

13 Serviceklep

14 Uitloopsysteem

15 Trechter voor koffie

16 Handgreep om de koffieuitloopeenheid erop te doen en eraf te halen

17 Elektrisch snoer

18 Bedieningspaneel met controlelampjes

19 Hoofdschakelaar

## Beschrijving van het bedieningspaneel

20 Controlelampje van de hoofdschakelaar

21 Koffiekeuzetoets (1 of 2 kopjes)

22 Controlelampje van de koffietemperatuur
Controlelampje brandt: temperatuur juist
Controlelampje knippert: temperatuur onvoldoende.
Als het controlelampje van de koffietemperatuur en het controlelampje van de stoomtemperatuur (22 en 24) tegelijkertijd knipperen: werkingstemperatuur te hoog: in dat geval moet u de leidingen vol laten lopen.

23 Stoomkeuzetoets

24 Controlelampje van de stoomtemperatuur
Controlelampje brandt: temperatuur juist
Controlelampje knippert: temperatuur onvoldoende

25 Regelknop voor de hoeveelheid koffie per kopje

26 Controlelampje water of koffiebonen ontbreken.
Controlelampje brandt: er ontbreekt water of er ontbreken koffiebonen. Vul het waterreservoir en laat daarna de leidingen vollopen (pag. 98).
Controlelampje knippert: de koffiedikopvangbak, de uitloopeenheid of de lekbak zit niet goed in het apparaat of de serviceklep staat open.



## Het apparaat installeren

Bewaar de originele verpakking zodat deze indien nodig later nogmaals kunt gebruiken. Deze is namelijk het meest geschikt om het apparaat op correcte wijze tegen stoten tijdens het transport te beschermen.

Voordat u het apparaat installeert moet u de **veiligheidsvoorschriften** die op bladzijde 94 en 95 staan vermeld stipt in acht nemen.

## Het apparaat op het elektriciteitsnet aansluiten

**Let op:** elektrische stroom kan bijzonder gevaarlijk zijn! Houd u zich daarom stipt aan de veiligheidsvoorschriften.

Het apparaat moet op een geschikt stopcontact aangesloten worden. De spanning moet overeenstemmen met de spanning die op het typeplaatje dat aan de onderkant van het apparaat aangebracht is staat.

Gebruik nooit snoeren die defect of beschadigd zijn! Om het elektrische snoer te vervangen moet u zich tot een officieel servicecentrum wenden omdat hier speciaal gereedschap voor nodig is!

Gebruik uitsluitend een verlengsnoer nadat u zich ervan verzekerd heeft dat het verlengsnoer in uitstekende staat verkeert. Het verlengsnoer moet een doorsnede hebben van minimaal 1 $mm^2$, uitgerust zijn met een driepolige stekker en op een driepolig stopcontact aangesloten worden.

## Het apparaat in werking stellen en gebruiken

**Gevaar!**
**Elektrische stroom kan bijzonder gevaarlijk zijn! Zorg ervoor dat de delen die onder stroom staan nooit met water in aanraking komen: dit kan kortsluiting veroorzaken! Stoom en warm water kunnen brandwonden veroorzaken. Richt de stoom- of de warmwaterstraal nooit op lichaamsdelen; pak het warmwater-/stoompijpje voorzichtig beet: verbrandingsgevaar! Voor uw eigen veiligheid en die van anderen is het van groot belang dat u zich strikt aan de op bladzijde 94 en 95 vermelde veiligheidsvoorschriften houdt.**

Stel het apparaat nooit zonder water en zonder koffiebonen in werking.

Decksel van de koffiepot (**11**) op de koffiepot (**10**) zetten. De kwast voor de schoonmaak van de koffiepot en de sleutel van de machine in de buurt (van de machine) bewaren.

Rol het elektrische snoer (**17**) zoveel als nodig is af waarbij u het snoer aan de achterkant van het apparaat uit moet trekken.

27 De koffiebonenbak (**10**) is met twee schroeven bevestigd. Haal de deksel (**11**) eraf, vul de bak met koffiebonen (circa 350 g) en doe de deksel er daarna weer op. Stel door middel van de knop (**12**) de maalfijnheid in, door de knop op stand "8" van de schaalverdeling (**-2/+4**) te zetten.

Doe nooit andere produkten dan koffiebonen in de bak. Als u dit namelijk wel doet kan het apparaat hierdoor ernstig beschadigd worden!

Haal het waterreservoir (**7**) uit het apparaat, haal de deksel (**8**) ervan af en vul het reservoir met koud leidingwater (circa 1,7 liter). Een ventiel op de bodem van het reservoir voorkomt dat het water eruit stroomt.

**Voordat u het waterreservoir weer in het apparaat doet moet u controleren of de deksel op de bak met de koffiebonen zit.**

28 Doe het waterreservoir met de deksel erop weer in het apparaat. Druk het reservoir een beetje aan zodat het ventiel vanzelf open kan gaan.

Giet niet teveel water in het waterreservoir.

⚠ Vul het waterreservoir altijd uitsluitend met zuiver leidingwater: warm water of andere vloeistoffen kunnen het waterreservoir aantasten. Gebruik absoluut geen water waar koolzuur aan toegevoegd is.

⚠ Stel het apparaat niet zonder water in werking: controleer eerst of er voldoende water in het waterreservoir zit!

Steek de stekker in het stopcontact en druk op de hoofdschakelaar. Dan zal het groene controlelampje gaan branden; het ingebouwde elektronische circuit voert automatisch een zelftest uit. De geluiden die u hoort zijn volstrekt normaal.

## De leidingen vullen

**30** Zet een kopje of een beker onder het stoom-/warmwaterpijpje (**5**) en draai de kraan open door de knop (**6**) tegen de wijzers van de klok in te draaien (naar links). De pomp treedt dan automatisch in werking. Wacht totdat er een gelijkmatige hoeveelheid water uitstroomt en draai daarna weer aan de knop. Nu zijn de leidingen gevuld.

**Belangrijk:** De leidingen moeten gevuld worden voordat u het apparaat de eerste keer in gebruik neemt, na een lange periode waarin u het apparaat niet gebruikt heeft of als het waterreservoir helemaal geleegd is. Dit geldt ook als de beide controlelampjes van de koffie- en de stoomtemperatuur (**22** en **24**) gelijktijdig knipperen. Zodra het controlelampje van de koffietemperatuur (**22**) continu blijft branden betekent dat dat het apparaat klaar is voor gebruik.

## Controlelampje van de temperatuur

Als u het apparaat aanzet gaat het controlelampje van de koffietemperatuur (**22**) knipperen totdat de juiste temperatuur wordt bereikt.
Na ongeveer twee minuten blijft het controlelampje voortdurend branden en is het apparaat klaar voor gebruik.

## Controlelampje geen koffiebonen of geen water

Als de koffiebonenbak leeg is dan gaat het controlelampje branden en dan stopt de koffiemolen. Vul de bak en start de cyclus weer door op de toets (**21**) te drukken. Ook als het water opraakt gaat dit controlelampje branden. In dat geval moet u het waterreservoir met water vullen en de leidingen vol laten lopen voordat u weer een kopje koffie kunt nemen.

## Maling

Als de koffie te snel doorloopt, dan is de maling te grof of als de koffie er te langzaam uitloopt, dan is de maling te fijn; in deze gevallen moet u de maling van de koffiemolen afstellen.

De maalstand die geadviseerd wordt is op stand "8".
Als de maling te grof is moet u de maling op een lagere stand zetten (bijvoorbeeld op stand 6 of 7).
Als de maling daarentegen te fijn is dan moet u de maling op een hogere stand zetten (bijvoorbeeld op stand 9 of 10).

⚠ De koffiemolen mag alleen afgesteld worden als de motor in werking is. Vermijd indien mogelijk extreme afstellingen (bijv. op stand 1). Probeer als alternatief bij voorkeur een ander koffiemengsel omdat niet alle koffiemengsels hetzelfde resultaat opleveren. Het verschil van de maalfijnheid merkt u pas na drie of vier kopjes koffie.

## Kwaliteit van de koffie

Controleer of de koffie vers is en gebruik een specifiek mengsel voor "espresso-koffie". Bewaar de koffie op een koele plaats, in een bus die hermetisch afsluit.



## Kwaliteit van het water

Om een heerlijk kopje koffie te zetten is behalve het koffiemengsel, de koffiemaling en de juiste watertemperatuur ook de kwaliteit van het water van doorslaggevend belang. Wij adviseren u daarom water met een gering kalkgehalte te gebruiken, waardoor de koffie niet alleen beter smaakt maar eveneens de inwendige delen van het apparaat tegen de vorming van schadelijke aanslag beschermt.
Leeg het waterreservoir dagelijks en vul het reservoir dagelijks met vers leidingwater.

**Gebruik absoluut geen water waar koolzuur aan toegevoegd is (gebruik dus geen koolzuurhoudend mineraalwater).**

## Werkingsduur

Het koffiezetapparaat kan de hele dag aan blijven staan. Als u het apparaat lange tijd niet gebruikt adviseren wij u echter het apparaat uit te schakelen. Als u het apparaat opnieuw aandoet, dan is het apparaat binnen twee minuten weer klaar voor gebruik.

## Het apparaat uitschakelen

Schakel het apparaat alleen uit als de automatische koffieuitloop beëindigd is.

## Koffie zetten

## Het uitloopsysteem afstellen

Het koffieuitloopsysteem (**4**) kan in de hoogte versteld worden. Al naar gelang de kopjes die u gebruikt kunt u de stand afstellen om het koffieuitloopsysteem in de buurt van de rand van het kopje te zetten: op die manier kunt u het koffiezetapparaat aan uw eigen eisen aanpassen.

## De hoeveelheid koffie per kopje regelen

Met behulp van de knop (**25**) kunt u de hoeveelheid koffie per kopje regelen. Bijvoorbeeld:

stand 5 = espresso-koffie
stand 6 = normale koffie

Gebruik kopjes die groot genoeg zijn.

## Koffieuitloop (1 of 2 kopjes)

Als u op de koffiekeuzetoets (**21**) drukt, dan start de uitloopcyclus van één kopje koffie.
Als u twee keer achter elkaar op de toets drukt dan start de uitloopcyclus van twee kopjes koffie.

Voor elk kopje koffie wordt een exacte hoeveelheid verse koffie op het moment gemaald zodat u altijd koffie van topkwaliteit heeft.

⚠ Telkens voordat u de koffieuitloopeenheid gebruikt moet u controleren of de stoom-/warmwaterkraan dicht gedraaid is.

Stel de gewenste maalfijnheid af: zie de op bladzijde 98 vermelde aanwijzingen.

⚠ De maalfijnheid kan alleen afgesteld worden als de koffiemolen in werking is. Als de motor uitgeschakeld is en u stelt de maalfijnheid af dan kan het apparaat hierdoor beschadigd worden.

**29** Zet één of twee kopjes op het lekrooster (**3**) onder het koffieuitloopsysteem (**4**). Druk op de koffiekeuzetoets (**21**). Het apparaat zal dan één kopje koffie verstrekken. Als u 2 keer achter elkaar op de toets (**21**) drukt dan zal het apparaat 2 kopjes koffie verstrekken. Om de koffieuitloop op elk gewenst moment te onderbreken moet u opnieuw op de koffiekeuzetoets drukken.

## Warm water

De leidingen voor het verstrekken van warm water en de leidingen voor het verstrekken van koffie zijn gescheiden zodat u altijd warm water

met een neutrale smaak kunt krijgen voor het bereiden van thee, soep en andere warme dranken.

**30** Zet de beker of het kopje rechtstreeks onder het stoom-/warmwaterpijpje (**5**) en draai de kraan langzaam open door de knop (**6**) tegen de wijzers van de klok in te draaien (naar links). **Het warme water begint dan automatisch te lopen. Om de uitloop te onderbreken moet u de kraan weer dicht draaien.**

## Stoom

De stoom die door het apparaat voortgebracht wordt dient om melk of andere dranken warm te maken.

⚠ Denk eraan dat u het pijpje meteen na gebruik altijd met een vochtige doek schoonmaakt. Als de restanten aankoeken en dit geldt met name voor melk dan zijn zij namelijk moeilijk te verwijderen.

⚠ Als u stoom gebruikt heeft moeten de leidingen altijd opnieuw gevuld worden. Als u dit niet doet of niet in voldoende mate doet dan blokkeert de koffieuitloop automatisch doordat de temperatuur te hoog is.

⚠ Als het apparaat op de stoomfunctie ( ) (het controlelampje **24** brandt) in werking is dan wordt de automatische koffieuitloop geblokkeerd.

Druk op de stoomtoets ( ) (**23**) en wacht totdat het betreffende controlelampje gaat branden. Tijdens de opwarmcyclus knippert het controlelampje.
Draai de kraan een beetje open door de knop (**6**) tegen de wijzers van de klok in te draaien (naar links).
Wacht totdat het resterende water uit het pijpje gelopen is en wacht totdat er alleen stoom uitkomt. Dompel het pijpje daarna goed onder in de drank die u warm wilt maken.

**31** Draai de knop van de stoom-/warmwaterkraan voorzichtig open totdat hij niet meer verder kan, warm de drank op en maak daarbij ronde bewegingen van beneden naar boven. Als de drank op de gewenste temperatuur gebracht is moet u de kraan weer dichtdraaien en het pijpje meteen met een vochtige doek schoonmaken.

**Let op:** na het verstrekken van stoom is het pijpje erg heet, verbrandingsgevaar!

Als het verstrekken van stoom/warm water beëindigd is dan moet u de functie uitschakelen door op de toets ( ) (**23**) te drukken.
Daarna moet u de stoom-/warmwaterkraan opnieuw opendraaien en de leidingen vol laten lopen (de pomp zal dan automatisch in werking treden), totdat het water weer normaal uit het pijpje komt (zie ook "De leidingen vullen" op bladzijde 14) en totdat de beide controlelampjes (**22** en **24**) niet meer branden.

## Cappuccino (melk opschuimen)

Vul een kopje voor 1/3 met koude melk. Houd het stoom-/warmwaterpijpje (**5**) daarna net onder het oppervlak van de melk.
Maak ronddraaiende bewegingen met het kopje totdat er een mooie dichte schuim ontstaat. Dan mag u pas het pijpje volledig in de melk onderdompelen om de melk warm te maken.

## Beveiligingen

Als de serviceklep open is, dan slaat het apparaat automatisch af en kan het apparaat niet functioneren. **Als de koffieuitloopeenheid, de koffiedikopvangbak of de lekbak niet in het apparaat zitten dan kunt u geen koffie, geen warm water en geen stoom krijgen.**

## Elektronisch controlesysteem van de koffiemolen

Zodra de koffiebonenbak leeg is dan stopt de maling automatisch na circa 20 seconden en



dan gaat het controlelampje (**26**) branden. Vul de bak met koffiebonen en als u op de toets (**21**) drukt dan kunt u de koffiezetcyclus weer starten.

## Elektronisch controlesysteem van de pomp

Het apparaat wordt automatisch geblokkeerd zodra het waterreservoir leeg is. In dat geval gaat het controlelampje (**26**) branden.

## Elektronisch controlesysteem van de temperatuur

Dit systeem controleert continu of de temperatuur voor het zetten van koffie, voor het bereiden van warm water en stoom juist is. Het doorlopen van de koffie wordt automatisch onderbroken als de temperatuur onvoldoende of te hoog is (veiligheidsthermostaat en oververhittingsbeveiliging).

## Beveiliging tegen onzuiverheden in de koffiebonen

Zelfs de meest geselecteerde koffiebonen kunnen allerlei soorten onzuiverheden bevatten (steentjes, metalen deeltjes e.d.). Om beschadigingen van de koffiemolen te voorkomen, is deze uitgerust met een beveiliging tegen onzuiverheden. Als er één van deze onzuiverheden in de koffiemolen valt, dan wordt dit door een speciaal geluid gesignaleerd: schakel het apparaat dan onmiddellijk uit door op de hoofdschakelaar te drukken.
In ieder geval stopt de maling binnen 20 seconden dankzij het speciale elektronische controlesysteem dat op de motor gemonteerd is.

**Belangrijk:** Om niet het risico te lopen dat de motor beschadigd wordt mag u het apparaat dan pas opnieuw aanzetten als u het vreemde voorwerp verwijderd heeft. Om dit te doen moet u zich tot een officieel servicecentrum wenden.

# Het apparaat schoonmaken en onderhouden

## Algemene reiniging

Als het apparaat altijd goed schoongehouden en in orde gehouden wordt dan heeft u altijd koffie van topkwaliteit en zal ook het apparaat langer mee gaan.

⚠ Voordat u het apparaat schoon gaat maken moet u de hoofdschakelaar uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.

⚠ Voordat u het apparaat schoon gaat maken moet u eerst wachten totdat het apparaat afgekoeld is.

⚠ Dompel het apparaat nooit in water of in andere vloeistoffen onder.

⚠ Doe geen onderdelen van het apparaat in de vaatwasmachine!

⚠ Maak de delen van het apparaat altijd met de hand droog en doe ze niet in de oven of in de magnetron!

## Waterreservoir; lekbak; koffiedikopvangbak; koffieuitloopsysteem; apparaat zelf

**32** Om de serviceruimte en de uitloopeenheid schoon te houden adviseren wij u de koffiedikopvangbak (**1**) dagelijks te legen.

**33** Het waterreservoir (**7**), de lekbak (**2**), het lekrooster (**3**) en de koffiedikopvangbak (**1**) moeten van tijd tot tijd met een reinigingsprodukt dat niet schuurt schoongemaakt worden en daarna zorgvuldig afgedroogd worden.

Het koffieuitloopsysteem (**4**) kan eruit gehaald worden om het schoon te maken. Trek het systeem eruit en spoel het systeem zorgvuldig met warm water na.

Maak de buitenkant van het apparaat regelmatig met een vochtige doek schoon en droog het daarna af.

## Uitloopeenheid

De uitloopeenheid (**14**) moet telkens schoongemaakt worden als u de bak met koffiebonen vult of in ieder geval één keer in de week. Schakel het apparaat uit door op de hoofdschakelaar te drukken en doe de serviceklep (**13**) open. Haal daarna de koffiedikopvangbak (**1**) en de lekbak (**2**) eruit.

**34** Trek de uitloopeenheid (**14**) eruit door de eenheid aan de speciale handgreep vast te pakken en op de toets "PRESS" te drukken. De uitloopeenheid mag alleen met warm water **zonder reinigingsmiddel** schoongemaakt worden.

**35** Ga na dat alle restanten koffie uit de beide stalen filters verwijderd zijn. Het bovenste filter kan eruit gehaald worden door de kunststof pen met het speciale gereedschap dat bij de levering van het apparaat inbegrepen is voorzichtig los te schroeven en naar links te draaien.
Droog de diverse onderdelen van de uitloopeenheid goed af, monteer het filter weer en draai de kunststof pen met behulp van de sleutel weer zorgvuldig vast.

**36** Haal de lekbak (**2**) eruit om de bak schoon te maken. Gebruik daarvoor alleen reinigingsprodukten die niet schuren. Maak de uitsparing goed schoon en doe de lekbak er weer in.

**37** Houd de uitloopeenheid aan de speciale handgreep vast, doe de eenheid er weer in totdat deze vastklikt. Doe de klep dicht en doe de koffiedikopvangbak er weer in.

⚠ **Druk absoluut niet op de toets "PRESS" als u de uitloopeenheid er in doet omdat het apparaat hierdoor onherstelbaar beschadigd kan worden!**

**Let op:** Als de uitloopeenheid er niet op de juiste manier in zit, dan zal het controlelampje (**26**) gaan knipperen en dan wordt het apparaat geblokkeerd. In kan het apparaat geen koffie verstrekken.

## Koffiemolen

⚠ Giet nooit water in de koffiebak: het apparaat kan hierdoor onherstelbaar beschadigd worden!
Om de bak schoon te maken mag u uitsluitend de kwast gebruiken die bij de levering van het apparaat inbegrepen is. Gebruik geen water of andere vloeistoffen.

De koffiemolen vergt geen onderhoud. In geval van problemen met betrekking tot de werking moet u zich tot een officieel servicecentrum wenden.

## Het apparaat ontkalken

Het ontkalken dient om alle kalkaanslag van de oppervlakken en in de gaatjes waar water langs of door stroomt te verwijderen, zodat de ventielen, de verwarmingselementen en de andere belangrijke elementen goed functioneren.
Afhankelijk van de hoeveelheid kalk die het water bevat moet het apparaat één keer in de 3 à 6 maanden ontkalkt worden. In gebieden waar de hardheidsgraad van het water erg hoog is, adviseren wij u het apparaat vaker te ontkalken.

In de gebieden waar het water hard is en ook om de kwaliteit van de koffie te verbeteren, adviseren wij een waterfilter toe te passen dat het apparaat beschermt en dat bovendien de frequentie van de termijnen waarbinnen u het apparaat moet ontkalken kan verminderen.

**Opmerking:** Als u het apparaat zelf wilt ontkalken, kunt u een niet-giftig en/of onschadelijk ontkalkingsmiddel voor kaffiezetapparaten gebruiken dat in de handel verkrijgbaar is.

⚠ **Gebruik geen azijn omdat het apparaat hierdoor beschadigd kan worden.**



Om het apparaat te ontkalken moet u als volgt te werk gaan:
Giet terwijl het apparaat uitgeschakeld is, het ontkalkingsmiddel in het waterreservoir (waarbij u de aanwijzingen die op de verpakking van het produkt dat u gebruikt staan aan moet houden).
Zet een beker of iets dergelijks die groot genoeg is onder het stoom-/warmwaterpijpje (**5**) en draai de kraan langzaam open door de knop (**6**) tegen de wijzers van de klok in te draaien (naar links).

Zet het apparaat aan door op de hoofdschakelaar te drukken en laat de ontkalkingsoplossing gedurende circa één minuut uit het pijpje lopen. Draai de kraan daarna weer dicht. Schakel het apparaat opnieuw uit door op de hoofdschakelaar te drukken en laat de oplossing circa 5 minuten inwerken. Herhaal de procedure twee à drie keer totdat de inhoud van het waterreservoir (water met ontkalkingsmiddel) er via het pijpje uit gestroomd is.

Na afloop hiervan moet u het waterreservoir (**7**) goed naspoelen en er nieuw water in gieten.
Zet het apparaat weer aan en spoel het apparaat goed door, door vers water (circa 2 liter) door het stoom-/warmwaterpijpje te laten lopen.
Op die manier worden alle restanten van het ontkalkingsmiddel uit de leidingen weggespoeld.
Daarna is het koffiezetapparaat weer klaar om in werking gesteld te worden.

**Belangrijk :** Als u het apparaat van tijd tot tijd ontkalkt dan komt dit ten goede van de werking van uw apparaat en dan kunt u bovendien kostbare reparaties vermijden.
De schade die ontstaat omdat het apparaat niet ontkalkt is, op een verkeerde manier gebruikt is of omdat deze gebruiksaanwijzing niet in acht genomen is wordt niet gedekt door de garantie.

## Het apparaat opbergen

⚠ Als u het apparaat niet meer gebruikt dan moet u het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.

⚠ Berg het apparaat op een droge plaats buiten het bereik van kinderen op.
Als het apparaat geruime tijd niet gebruikt wordt dan moet u het apparaat tegen stof en vuil beschermen.

## Onderhoud

Het apparaat moet regelmatig schoongemaakt en onderhouden worden zoals beschreven op bladzijde 101.

## Het apparaat afdanken

Als u het apparaat niet meer gebruikt dan is het verstandig om het apparaat tijdig onbruikbaar te maken. Haal de stekker uit het stopcontact en knip het elektrische snoer door.

⚠ Voordat u het elektrische snoer doorknipt moet u uiteraard eerst nagaan dat u de stekker uit het stopcontact gehaald heeft.

Het buiten dienst gestelde apparaat moet bij de betreffende instanties ingeleverd worden die voor de verwerking ervan zorgdragen.

## Storingen en oplossingen

⚠ In geval van storingen in de werking of defecten aan het apparaat of als u vermoedt dat het apparaat niet goed functioneert omdat het apparaat gevallen is, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen.

**Als u de storing niet zelf kunt verhelpen aan de hand van de aanwijzingen die in de tabel op de volgende bladzijde staan vermeld, dan adviseren wij u zich tot een officieel servicecentrum te wenden.**

Alleen deskundige vakmensen mogen onderhouds- en reparatiewerkzaamheden aan het apparaat verrichten. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan reparaties die niet op de juiste manier of niet door erkende vakmensen uitgevoerd zijn. in deze gevallen vervalt bovendien de garantiedekking.

| Storing | Mogelijke oorzaken | Oplossingen |
|---|---|---|
| ***Het apparaat gaat niet aan*** | Het apparaat krijgt geen stroom toegevoerd | Controleer de stekker en de stoppen |
| | De serviceklep is open | Doe de serviceklep dicht |
| ***De koffiezetcyclus start niet*** | Het controlelampje (**26**) knippert: De uitloopeenheid zit er niet in of zit niet goed vast | Doe de uitloopeenheid er goed in of zet de uitloopeenheid vast |
| | De lekbak zit er niet goed in | Doe de lekbak er goed in |
| | De koffiedikopvangbak zit er niet goed in | Doe de koffiedikopvangbak er goed in |
| | Het verklikkerlichtje voor controle (**26**) gaat aan:<br>- De koffiehouder is leeg.<br>- Het waterreservoir is leeg. | - De koffiehouder vullen en de schenkingscyclus terug opstarten.<br>- Het waterreservoir vullen, verdergaan met het opladen van het circuit en de schenkingscyclus terug opstarten. |
| | De controlelampjes van de koffie- en de stoomtemperatuur knipperen:<br>na gebruik van de stoom zijn de leidingen niet gevuld of onvoldoende mate gevuld | Laat de leidingen vollopen zoals beschreven op blz. 98 |
| ***Er komt geen warm water en geen stoom uit het apparaat*** | Het gaatje van het stoom-/warmwaterpijpje is verstopt | Prik het gaatje met een dunne naald door |
| ***De koffie komt te snel uit het apparaat*** | De maling is te grof | Stel het apparaat op een fijnere maalstand in, bijvoorbeeld van 8 tot 6 |
| ***De koffie komt te langzaam uit het apparaat*** | De maling is te fijn | Stel het apparaat op een grovere maalstand in, bijvoorbeeld van 8 tot 10 |
| ***De koffie is niet heet genoeg*** | Het controlelampje van de temperatuur knippert | Wacht totdat het controlelampje van de temperatuur continu blijft branden |
| ***De koffie heeft niet voldoende crème*** | Het gebruikte koffiemengsel is niet geschikt of de koffie is niet vers gebrand of is te fijn of te grof gemalen | Probeer een ander koffiemengsel of stel de maalfijnheid af zoals beschreven in het vorige punt |
| ***Het duurt erg lang voordat het apparaat warm is of de hoeveelheid warm water die uit het pijpje komt is beperkt*** | Het filter van de uitloopeenheid is verstopt | Ontkalk het apparaat zoals beschreven op blz. 102 |



| Storing | Mogelijke oorzaken | Oplossingen |
|---|---|---|
| ***De uitloopeenheid gaat er niet uit*** | De leidingen van het apparaat zijn verstopt vanwege kalk | Zet het apparaat aan, doe de serviceklep dicht en wacht totdat de uitloopeenheid automatisch weer in de beginstand gaat staan. |
| | De uitloopeenheid zit niet goed in de beginstand | |